ALLGEMEINE KOCHKUNST FÜR JEDE BÜRGERLICHE HAUSHALTUNG...

F. G. Zenker

Digitized by Google

ex libris
rolf dittmar

Digitized by Google

Digitized by Google

Allgemeine

Kochkunst

für

jede bürgerliche Haushaltung

überhaupt, und insbesondere

für Köchinnen,

oder gründliche Anweisung in kurzer Zeit die gesammte Kochkunst practisch zu erlernen.

Mit Anhang

über Aufbewahrung der verschiedenen warmen und kalten Speisen, der Früchte ꝛc. — So wie über das Einsalzen, Pöckeln und Räuchern; — Anweisung zur Kunstbäckerey und zum Hausbrod backen; — zum Einsieden aller Arten von Früchten, — zur künstlichen warmen und kalten Getränkebereitung und zum Tafelserviren.

Von

F. G. Zenker,

geprüften Chemiker und Mundkoch Sr. Durchlaucht des regierenden Herrn Fürsten Jos. v. Schwarzenberg, Herzog zu Krumau ꝛc. ꝛc. ꝛc.

Wien, 1829.

In der Carl Haas'schen Buchhandlung.

305.791-B.101-

Digitized by Google

ÖSTERR. NATIONALBIBLIOTHEK
WIEN

Digitized by Google

Vorwort.

Da der Bestimmung dieses Werkchens zufolge (welche das Titelblatt vollkommen ausspricht), größtmöglichste Gemeinnützigkeit erzielt werden sollte, so haben wir vorzüglich auf Popularität und Faßlichkeit im Vortrage gesehen; allein dieses würde noch immer nicht hinreichen, wenn wir nicht auch auf Bereitwilligkeit, ja selbst auf Vorliebe für die Kochkunst bey unseren Leserinnen zählen zu dürfen, uns für berechtigt hielten.

Diese von uns angesprochene Vorliebe, welche Geschicklichkeit, Geduld und Ausdauer in ihrem Gefolge führt, müssen wir um so mehr in Anschlag bringen, da unser Gegenstand nur eine Erfahrungswissenschaft ist, die sich durch große und anhaltende Uebung zu einer freyen Kunst erst erhebt. Die Regeln erscheinen hier bloß als leitende Mittel: denn wenn wir ein Gericht noch so genau, und die Regeln, nach welchen selbes bereitet werden muß, noch so richtig angeben, so wollen wir durchaus nicht andeuten, daß dieß Gericht ohne Zuthun der Künstlerinn, das heißt: ohne ihren beachtenden Blick auf die Nebenumstände, als: die berechnete Zeit der Bereitung, die Ungleichförmigkeit des Feuers, die abweichende Wirksamkeit der Gewürze, und vorzüglich die Beschaffenheit der Hauptbestandtheile, endlich ohne ihren Geschmackssinn zu Stande kommen könne. Es wird daher unerläßlich, daß ein jedes Gericht öfter, und immer mit Bedacht bereitet werde; daß die meistens nur kleinen aber unausbleiblichen Mißgriffe immer mehr beseitiget, kein Umstand als unbedeutend übersehen werde, und daß sich keine leichtfertige Unbedachtsamkeit ins Spiel dränge, welches vornehmlich dann Statt zu finden pflegt, wenn die Bereitung sehr einfach und leicht zu seyn scheint.

Digitized by Google

Eine solche Uebung haben zwar alle Künste gemein, aber mit dem Unterschiede, daß hier die Bestandtheile, an welchen sich die Geschicklichkeit üben muß, weit unbestimmter und unverläßlicher sind, als z. B. bey den musikalischen Instrumenten, Farben u. dgl., daher die Ausübung schwieriger und unverläßlicher ist.

Wir waren bedacht, die Bereitungen so zu beschreiben, wie selbe in der Wirklichkeit an einander gereiht werden, wodurch der Vortheil der Deutlichkeit und leichteren Auffassung entstehet; denn auf diese Art konnte man die mannigfaltigen Arbeiten besser ordnen und erklären, um endlich dahin zu gelangen, aus dem Geschmack der Speisen deren Güte richtig zu beurtheilen, wodurch ein Vorzug vor anderen Kochbüchern entsteht, auf den wir uns etwas zu Gute thun zu dürfen glauben.

Da übrigens das Ganze für solche Individuen berechnet ist, welche nicht sowohl durch sorgfältige Bildung ihrer innewohnenden Fähigkeiten (welche ihnen Zeit und Umstände vielleicht nicht gestatteten), sondern durch richtiges Gefühl und gesunden Menschenverstand ausgestattet sind; so glaubten wir voraussetzen zu dürfen, daß man unserer dreyßigjährigen Erfahrung solchen Glauben beymessen werde, ohne daß wir erst nöthig hätten, eine jede Regel durch Beweisgründe zu unterstützen und die Ursachen anzugeben, warum sich die Form so und nicht anders gestalte, und der Geschmack so und nicht anders werde.

Wir geben nun unsere dreyßigjährige Erfahrung mit dem Wunsche hin, daß sie der Kunst Nutzen und meinen Leserinnen Vortheile bringen möge.

Wien im Jahre 1829.

Der Verfasser.

Digitized by Google

Inhalt.

Erster Abschnitt.

Die Bereitung der Fleisch- und Fasten-Suppen, nebst der Gallerte und Suppenzeltel.

	Seite
1. Klare Rindsuppe oder Fleischbrühe	1
2. Braune, schwarze, oder Kraftsuppen	4
3. Fleischsulze oder Fleischgallert	5
4. Fischbrühe oder Fastensuppe	6
5. Suppenzeltel oder Glace	7
6. Nudelsuppe	7
7. Fleckelsuppe	8
8. Eingetropfte Suppe	9
9. Hafernudelsuppe (Vermicelle)	9
10. Schneckerlsuppe und 11. Regenwurmsuppe	9
12. Suppe mit Nockerln	9
13. Suppe mit Semmelknödeln	10
14. Markknödelsuppe	10
15. Leberknödelsuppe	10
16. Suppe mit Reißknödeln	11
17. Suppe mit Faschknödeln	11
18. Suppe mit Speckknödeln	12
19. Suppe mit Mehlpfanzel	12
20. Suppe mit Erdäpfelpfanzel	13
21. Suppe mit Kohlpfanzel	13
22. Suppe mit Leberpfanzel	14
23. Semmelsuppe	14
24. Brotsuppe (Fasten-)	14
25. Brotsuppe mit Eyern und Bratwürsten	15
26. Kräutersuppe	15
27. Kräutersuppe mit Reiß	15
28. Französische Kräutersuppe	16
29. Kräutersuppe mit faschirter Semmel	16
30. Kräutersuppe mit Markknödeln	16
31. Reißsuppe	16
32. Schleimige Reißsuppe	17
33. Reißsuppe mit Parmesankäse	17
34. Reißschleim	17
35. Gräupelsuppe	18
36. Gerstenschleim	18
37. Kraftsuppe	18
38. Ragoutsuppe	19
39. Gestoßene Leibersuppe (Leberguli)	19
40. Gestoßene Suppe oder Hühnerguli	20
41. Vögelsuppe	21
42. Olipsuppe	21
43. Gansselsuppe	22
44. Suppe mit Schlickkrapfeln	23
45. Lungenstrudelsuppe	23
46. Verlornes Hühnchen	24
47. Verkochte Semmelsuppe	25
48. Gestoßene Fastensuppe	25
49. Fastenpanadel	25
50. Abgegossene Kräutelsuppe	26
51. Durchgeschlagene grüne Erbsensuppe	26
52. Einbrennsuppe	27
53. Bäuschelsuppe	27
54. Schwammsuppe	27
55. Krebsensuppe	28
56. Milchrahmsuppe	28
57. Sauerkrautsuppe	29
58. Geriebene Gerstelsuppe	29
59. Gerollte Gerstensuppe	29

Digitized by Google

	Seite
60. Griesſuppe	29
61. Zwiebelſuppe	30
62. Bierſuppe	30
63. Weinſuppe	30
64. Schato (Chaudeau)	31

Zweyter Abſchnitt.

Vom Rindfleiſch und deſſen Saucen oder Tunken.

	Seite
65. Geſottenes Rindfleiſch	31
66. Kalter Krän	32
67. Warmer Krän	32
68. Braune Tunke	32
69. Kapernſauce	33
70. Gurkenſauce	33
71. Schwammenſauce	33
72. Saure Sauce	33
73. Sardellenſauce	33
74. Limonienſauce	33
75. Gedämpftes Fleiſch	33
76. Rindsbraten. (Engliſcher Braten)	34
77. Rindsſchnitten	35
78. Rindsſchnitten auf eine andere Art	35
79. Roſtbraten	35
80. Gedämpfter Roſtbraten	36
81. Lungenbraten am Spieß	36
82. Gedämpfter Lungenbraten	37
83. Gedämpfter Lungenbraten mit zerdrückten Erdäpfeln	38
84. Gedämpfter Lungenbraten mit Macaroni	38
85. Abgeſottene Rindszunge	38
86. Rindszunge am Roſt	38
87. Rindszunge auf pohlniſche Art	38
88. Rindszunge mit feinem Kräutel	39
89. Kuttelflecke	39
90. Kuttelflecke in einer Paſtete	39
91. Ungariſches Reppuhn	40

Dritter Abſchnitt.

Von Zuſpeiſen und deren Belegen oder Satteln.

	Seite
92. Spinat mit Bratwürſten	41
93. Spinat mit Schinken	42
94. Kochſalat mit Kalbsſchnitzeln	42
95. Gekrauſter Salat mit Fricando	43
96. Kölch (Kohl) mit Böckelzungen	44
97. Gedämpfter Kohl mit Reppuhnern	44
98. Süßes Kraut mit gebackenen Kalbsfüßen	44
99. Saures Kraut mit Kaiſerfleiſch	45
100. Gedämpftes Kraut mit Faſan	45
101. Braunkohl mit Kaſtanien und Bratwürſten	46
102. Sproßenkohl mit Böckelzunge	46
103. Grüne Erbſen mit gebackenen Hühnchen	47
104. Dürre Erbſen mit Kaiſerfleiſch	48
105. Ritſche mit Selchwürſteln	48
105. Grüne Fiſolen mit Hirnwürſteln	49
106. Dürre Fiſolen mit Schöpſenfleiſch	50
107. Dürre Fiſolen auf eine andere Art	50
108. Spargel mit Semmelbröſeln	50
109. Spargel mit Butterſauce	51
110. Spargelerbſen als Zuſpeiſe	51
111. Carfiol mit Butterſauce	52

Digitized by Google

	Seite
112. Carfiol mit Käse	52
113. Schwarzwurzeln mit Buttersauce	53
114. Gebackene Schwarzwurzeln	53
115. Erdäpfel mit Montur	53
116. Erdäpfel mit Buttersauce	54
117. Erdäpfelschmorren	54
118. Zerdrückte Erdäpfel (purée) mit Carbonadeln	55
119. Gefüllte Erdäpfel	55
120. Erdäpfelnudeln	56
121. Erdäpfelpastete	56
122. Linsen mit gebratenem Aal	56
123. Linsen mit Repphühnern	57
124. Linsenbrey mit Hasenfricandellen	57
125. Bilzlinge mit Butter	58
126. Schampignon mit Butter	58
127. Maurachen mit Butter	58
128. Bretlinge mit Butter	58
129. Nagelschwämme mit Butter	58

Vierter Abschnitt.

Von Fleisch-Eingemachten jeder Art.

	Seite
130. Eingemachtes Kalbfleisch	59
131. Braun eingemachtes Kalbfleisch	60
132. Eine andere Art	60
133. Glasirte Kalbsbrust mit einer Grünspeise	60
134. Carbonadel am Rost	61
135. Braune Carbonadel	62
136. Faschirte Carbonadel	62
137. Carbonadel mit feinem Kräutel	62
138. Fricando (Fricandeau) oder glasirte Kalbsnuß	63
139. Fricando mit Sauerampfer	64
140. Fricando mit Macaroni	64
141. Kalbskopf, heißgesotten	64
142. Kalbskopf mit feinem Kräutchen	65
143. Kalbskopf mit braunem Ragout	65
144. Kalbskopf mit Rahmsauce	67
145. Kalbskopf mit weißem Ragout	67
146. Gebackener Kalbskopf	68
147. Rolirte Kalbsschulter (Galantini)	68
148. Gedämpfter Kalbsschlägel	69
149. Kalbsschlägel mit saurem Rahm	69
150. Gebackenes Kalbshirn	69
151. Heißgesottenes Kalbshirn	70
152. Kalbshirn mit Rahmsauce	70
153. Kalbshirn am Rost	71
154. Hirnbofesen	71
155. Kalbsbries (Kalbsmilch) mit Ragout	71
156. Gebackene Kalbsfüße	72
157. Gebackene Kalbsfüße auf französische Art	72
158. Gehäcke von Kalbfleisch mit Eyern	72
159. Kalbfleisch-Fasch	73
160. Kalbswürstchen	73
161. Kalbsbäuschel mit Carbonadel	74
162. Gehäcke von Kalbsbäuschel mit verlornen Eyern	74
163. Lungenmus mit Butterkrapfeln	75
164. Gedämpfte Kalbsleber	75
165. Gebackene Kalbsleber	75
166. Kalbsleber mit feinem Kräutchen	76
167. Kalbsleber mit Rahmsauce	76
168. Kalbsleberwürste	77
169. Heißgesottener Schweinskopf	77
170. Schweinskopf mit Krän	77
171. Schweinsrückel am Spieß	78
172. Heißgesottene Schweinsbrust	78
173. Schweinscarbonaden am Rost	78
174. Schweinscarbonaden mit Kümmel (Kümm)	78
175. Schweinslenden am Spieß	79
176. Schinken mit Spinat	79
177. Kalter Schinken	79

Digitized by Google

	Seite
178. Gesulzter Schweinskopf	80
179. Gesulzte Schweinsfüße	81
180. Schweinsfüße am Rost mit Zwiebelsaft	81
181. Schweinsleber am Spieße mit Rahmsauce	81
183. Gebackene Schweinsleber	82
182. Schweinsnieren am Rost mit Citronensaft	82
184. Schweinsmilz am Rost mit einem feinen Kräutchen	82
185. Blutwürste	82
186. Fricandellen von Schweinfleisch	83
187. Bratwürstchen	83
188. Gesulztes Spanferkel	84
189. Eingemachtes Schöpsenfleisch mit Erdäpfeln	85
190. Schöpsenbrust am Rost	85
191. Schöpsencarbonadel	86
192. Faschirte Schöpsencarbonadeln	86
193. Schöpsenlenden am Spieße mit Zwiebelsauce	86
194. Gedämpfter Schöpsenschlägel mit Fisolen	87
195. Gebratener Schöpsenschlägel mit Erdäpfeln	88
196. Schöpsenschlägel mit Rahmsauce	88
197. Gebackenes Lämmernes	88
198. Eingemachtes Lammfleisch	89
199. Lämmernes Brüstel mit Schneidspargel	89
200. Lämmerne Carbonadel	91
201. Faschirte lämmerne Carbonadel	91
202. Lämmerne Schultern mit Sauerampfer	91
203. Gebackenes Lämmernes auf französische Art	92
204. Hirschziemer mit Ribiselsauce	92
205. Eingemachtes von Hirschfleisch	93
206. Rostbraten von Hirschfleisch	93
207. Jungfernbraten	94
208. Eingemachtes von Rehfleisch	94
209. Rehschlägel mit Rahmsauce	94
210. Eingemachter Hase mit Kaiserfleisch	95
211. Hasenrücken am Spieße mit Kapernsauce	95
212. Hasenrücken mit Fleischsulz	96
213. Schwarzwild mit Hetschebeersauce	96
214. Wildschweinskopf	97
215. Eingemachte Wildgans	98
216. Gedämpfte Wildgans mit Erdäpfeln	99
217. Wildänten mit Limonien	99
218. Eingemachte Wildänten mit Kapern	99
219 Gedämpftes Auerhuhn	100
220. Gedämpfter Fasan	101
221. Eingemachter Fasan oder Salmy	101
222, Gedämpfte Repphühner	102
223. Eingemachte Repphühner	102
224. Eingemachte Waldschnepfen	103
225. Eingemachte Wildtauben	103
226. Wildtauben mit Rahmsauce	103
227. Eingemachte Hühner mit Schampignon	103
228. Fricassirte Hühnchen	104
229. Heißgesottene Hühnchen mit Bertram	104
230. Hühnchen mit Reiß	105
231. Eingemachte Hühnchen mit Nudeln	105
232. Kapaun mit Müscherln	106
233. Faschirter Kapaun mit Kraftbrühe	106
234. Eingeschnittenes vom Kapaun	107
235. Gehäcke von Kapaun mit verlornen Eyern	108
236. Gedämpfter Indian	108
237. Eingeschnittenes vom Indian	109
238. Faschirter Indian	110
239 Gedämpfte Gans mit Erdäpfeln	111
240. Eingeschnittenes von Gänsen oder Popautschka	111
241. Eingemachtes junges Gansel	112
242. Gansleber mit feinem Ragout	112

Digitized by Google

	Seite
243. Gebackene Gansleber	113
244. Gedünstete Gansleber	113
245. Gedämpfte Aenten mit Limonienschalen	113
246. Faschirte Aenten mit Kraftbrühe	114
247. Heißgesottene Aenten	115
248. Aenten mit Reiß	115
249. Eingeschnittenes von Aenten	116

Fünfter Abschnitt.

Von Fischen aller Art.

	Seite
250. Blau gesottener Karpfen	116
251. Böhmischer Karpfen	117
252. Heißgesottener Karpfen mit Krän	117
253. Faschirter Karpfen	118
254. Gesulzter Karpfen	118
255. Karpfen mit Rahmsauce	119
256. Paulanerwürstchen	119
257. Abgesottener Hecht mit einer Buttersauce	120
258. Abgesottener Hecht mit Rahmsauce	121
259. Gedämpfter Hecht mit Erdäpfeln	121
260. Hecht am Rost mit pikanter Sauce	121
261. Gezupfter Hecht	122
262. Gebratener Hecht	122
263. Abgesottener Schill mit Buttersauce oder Tunke	122
264. Gedämpfter Schill mit feinem Kräutel	123
265. Schillwürstel	123
266. Abgesottener Huchen mit Kapernsauce	124
267. Abgesottener Hausen mit Kapernsauce	124
268. Gebratener Hausen mit Limonien	125
269. Gedämpfter Hausen mit Sauerampfer	125
270. Abgesottener Lachs mit Kapernsauce	126
271. Gebraten Lachs mit Senfsauce	126
272. Blaugesottener Lachs mit grüner Sauce	127
273. Blaugesottene Forellen	127
274. Gebackene Forellen	128
275. Stockfisch mit Semmelbröseln	128
276. Stockfisch mit Buttersauce	128
277. Eingemachte Schildkröten	129
278. Eingemachte Frösche	130
279. Gebackene Frösche	130
280. Abgesottene Bärschlinge mit Buttersauce	131
281. Bärschlinge auf holländische Art	131
282. Gebackene Bärschlinge	131
283. Bärschlinge mit feinem Kräutchen	132
284. Gebratener Aal	132
285. Abgesottener Aal	133
286. Abgesottene Krebse mit Rahm	133
287. Abgesottene Krebse mit Kümmel	133
288. Faschirte Krebse	133
289. Eingemachte Blaßänten (Rohrhühnchen)	134

Sechster Abschnitt.

Den Imbiß betreffend.

	Seite
290. Geselchte Würstchen	135
291. Bratwürstchen	136
292. Blutwürste	137
293. Kalbsbrien-Würstchen	137

Digitized by Google

		Seite
294.	Leberwürste	138
295.	Preßwurst	138
296.	Kapaunen-Würstchen	139
297.	Karpfenwürstchen	139
298.	Hechtenwürstchen	140
299.	Eyerwürstchen	140
300.	Faschwanneln (Wanneln)	140
301.	Ragoutwandel	141
302.	Haschewandeln	141
303.	Wandeln mit Beschamelle	142
304.	Fastenwandeln mit Ragout	142
305.	Krebswandeln	143
306.	Roquerwandeln	143
307.	Eyerwandeln	144
308.	Gefüllte Schnecken	144
309.	Sardellenschnitten	144
310.	Schinkenschnitten	145
311.	Brunnkreßschnitten	145
312.	Marinirter Aal	145
313.	Marinirter Lachs	145
314.	Gebackene Spanier	146
315.	Hirnrisolen	146
316.	Cabiar	147
317.	Krebsschweifchen mit Häring	147
318.	Gebackener Holler	147
319.	Austern am Rost	148
320.	Kalbsfleisch mit Essig und Oehl	148
321.	Forellen mit Fleischsulz	148
322.	Hungarisches Repphuhn	148
323.	Böckelzunge mit Krän	149
324.	Schöpsennieren am Rost	149

Siebenter Abschnitt.

Den Braten betreffend.

		Seite
325.	Gebratene Hühnchen	150
326.	Gefüllte Hühnchen	151
327.	Gebratener Kapaun	152
328.	Gebratener Indian	153
329.	Gebratene Gans	153
330.	Gebratene Aenten	154
331.	Gebratene Tauben	154
332.	Gebratene Wildtaube	154
333.	Gebratener Fasan	155
334.	Gebratener Auerhahn	155
335.	Gebratene Repphühner	155
336.	Gebratene Waldschnepfen	156
337.	Gebratene Moosschnepfen	
338.	Gebratene Krammetsvögel (Kronometer)	157
339.	Gebratener Kalbsschlägel	158
340.	Gebratene Kalbsbrust	159
341.	Kalbsnierenbraten	159
342.	Gebratener Schöpsenschlägel	160
343.	Gebratene Schöpsenschulter	160
344.	Gebratene Schöpsenlenden	161
345.	Gebratener Schweinsschlägel	161
346.	Gebratene Schweinslenden	161
347.	Schweinsschulter, gebraten	162
348.	Gebratenes Schweinscarrée	162
349.	Gebratenes Spanferkel	162
350.	Lämmerner Hase	163
351	Gebratenes lämmernes Bügel	163
352.	Vorderes lämmernes Bügel	164
353.	Gebratener Hirschkalbschlägel	164
354.	Gebratener Rehschlägel	165
355.	Gebratener Rehrücken	165
356.	Gebratener Hase	165
357.	Rindsbraten oder englischer Braten	166
458.	Lungenbraten	166
359.	Lungenbraten mit Rahmsauce	167

Digitized by Google

Achter Abschnitt.

Von Eyerspeisen an Fast- und Fleischtagen.

		Seite
360.	Frische oder weichgesottene Eyer	167
361.	Kernweich gesottene Eyer	168
362.	Eyer am Schmalz	168
363.	Gesetzte Eyer	168
364.	Spiegeleyer	169
365.	Eingerührte Eyer	169
366.	Eingerührtes mit Spargelerbsen	169
367.	Eingerührtes mit Speck	170
368.	Pfannenkuchen oder Omeletten	170
369.	Pfannenkuchen mit Speck	170
370.	Pfannenkuchen mit Kalbsnieren	171
371.	Gefüllte Eyer	171
372.	Verlorne Eyer	171
373.	Gebackene Eyer	172
374.	Hartgesottene Eyer mit Sauerampfer	172
375.	Hartgesottene Eyer mit Sardellen	172
376.	Hartgesottene Eyer mit Beschamelle	173
377.	Eyerpfanzel	173
378.	Lockere Eyer	173

Neunter Abschnitt.

Von Mehlspeisen aller Art.

		Seite
379.	Milchrahmstrudel mit Rosinen	174
380.	Griesstrudel	175
381.	Aepfelstrudel	175
382.	Tyrolerstrudel	176
383.	Reißstrudel	176
384.	Topfenstrudel	177
385.	Mandelstrudel	177
386.	Magenstrudel (Mohnstrudel)	178
387.	Zwetschkenstrudel	178
388.	Abgeschmalzene Nudeln	179
389.	Milchnudeln	179
390.	Nudelpfanzel	180
391.	Ausgedünstete Nudeln	180
392.	Croketten oder Nudelwürstchen	180
393.	Erdäpfelnudeln	181
394.	Dampfnudeln (Baierische	181
395.	Abgeschmalzene Fleckerl	182
396.	Schunkenfleckerl	182
397.	Milchnocken	182
398.	Griesnocken	183
399.	Erdäpfelnocken	183
400.	Mehlpfanzel	184
401.	Grießpfanzel	184
402.	Erdäpfelpfanzel	184
403.	Mehlschmarren (Schmoren)	185
404.	Griesschmarren	158
405.	Semmelschmarren mit Weinbeeren	186
406.	Erdäpfelschmarren	186
407.	Semmelknödel	186
408.	Griesknödel	187
409.	Ordinäre Griesknödel	187
410.	Pfannenkuchen	187
411.	Kindskoch	188
412.	Griesskoch	189
413.	Reißkoch oder Milchreiß	189
414.	Hirsebreykoch	189
415.	Kindskoch-Auflauf	190
416.	Kaffeh-Auflauf	191
417.	Aufgelaufenes Schmankerlkoch	191
418.	Auflauf von Reiß	191
419.	Auflauf von Gries	191
420.	Aufgelaufenes Küpfelkoch	192
421.	Aufgelaufenes Küpfelkoch anderer Art	192
424.	Aufgelaufenes Marellenkoch	193
425.	Aufgelaufenes Pfirsichkoch	194

Digitized by Google

ex libris
rolf dittmar

Digitized by Google

ÖNB
+Z42154109

Digitized by Google

Allgemeine Kochkunst

für

jede bürgerliche Haushaltung

überhaupt, und insbesondere

für Köchinnen,

oder gründliche Anweisung in kurzer Zeit die gesammte Kochkunst practisch zu erlernen.

Mit Anhang

über Aufbewahrung der verschiedenen warmen und kalten Speisen, der Früchte ꝛc. — So wie über das Einsalzen, Pöckeln und Räuchern; — Anweisung zur Kunstbäckerey und zum Hausbrod backen; — zum Einsieden aller Arten von Früchten, — zur künstlichen warmen und kalten Getränkebereitung und zum Tafelserviren.

Von

F. G. Zenker,

geprüften Chemiker und Mundkoch Sr. Durchlaucht des regierenden Herrn Fürsten Jos. v. Schwarzenberg, Herzog zu Kruman ꝛc. ꝛc. ꝛc.

Wien, 1829.

In der Carl Haas'schen Buchhandlung.

305.791:3.1[illegible]

Digitized by Google

ÖSTERREICHISCHE NATIONALBIBLIOTHEK
WIEN

Digitized by Google

Vorwort.

Da der Bestimmung dieses Werkchens zufolge (welche das Titelblatt vollkommen ausspricht), größtmöglichste Gemeinnützigkeit erzielt werden sollte, so haben wir vorzüglich auf Popularität und Faßlichkeit im Vortrage gesehen; allein dieses würde noch immer nicht hinreichen, wenn wir nicht auch auf Bereitwilligkeit, ja selbst auf Vorliebe für die Kochkunst bey unseren Leserinnen zählen zu dürfen, uns für berechtigt hielten.

Diese von uns angesprochene Vorliebe, welche Geschicklichkeit, Geduld und Ausdauer in ihrem Gefolge führt, müssen wir um so mehr in Anschlag bringen, da unser Gegenstand nur eine Erfahrungswissenschaft ist, die sich durch große und anhaltende Uebung zu einer freyen Kunst erst erhebt. Die Regeln erscheinen hier bloß als leitende Mittel: denn wenn wir ein Gericht noch so genau, und die Regeln, nach welchen selbes bereitet werden muß, noch so richtig angeben, so wollen wir durchaus nicht andeuten, daß dieß Gericht ohne Zuthun der Künstlerinn, das heißt: ohne ihren beachtenden Blick auf die Nebenumstände, als: die berechnete Zeit der Bereitung, die Ungleichförmigkeit des Feuers, die abweichende Wirksamkeit der Gewürze, und vorzüglich die Beschaffenheit der Hauptbestandtheile, endlich ohne ihren Geschmacksinn zu Stande kommen könne. Es wird daher unerläßlich, daß ein jedes Gericht öfter, und immer mit Bedacht bereitet werde; daß die meistens nur kleinen aber unausbleiblichen Mißgriffe immer mehr beseitiget, kein Umstand als unbedeutend übersehen werde, und daß sich keine leichtfertige Unbedachtsamkeit ins Spiel dränge, welches vornehmlich dann Statt zu finden pflegt, wenn die Bereitung sehr einfach und leicht zu seyn scheint.

Digitized by Google

Eine solche Uebung haben zwar alle Künste gemein, aber mit dem Unterschiede, daß hier die Bestandtheile, an welchen sich die Geschicklichkeit üben muß, weit unbestimmter und unverläßlicher sind, als z. B. bey den musikalischen Instrumenten, Farben u. dgl., daher die Ausübung schwieriger und unverläßlicher ist.

Wir waren bedacht, die Bereitungen so zu beschreiben, wie selbe in der Wirklichkeit an einander gereiht werden, wodurch der Vortheil der Deutlichkeit und leichteren Auffassung entstehet; denn auf diese Art konnte man die mannigfaltigen Arbeiten besser ordnen und erklären, um endlich dahin zu gelangen, aus dem Geschmack der Speisen deren Güte richtig zu beurtheilen, wodurch ein Vorzug vor anderen Kochbüchern entsteht, auf den wir uns etwas zu Gute thun zu dürfen glauben.

Da übrigens das Ganze für solche Individuen berechnet ist, welche nicht sowohl durch sorgfältige Bildung ihrer innewohnenden Fähigkeiten (welche ihnen Zeit und Umstände vielleicht nicht gestatteten), sondern durch richtiges Gefühl und gesunden Menschenverstand ausgestattet sind; so glaubten wir voraussetzen zu dürfen, daß man unserer dreyßigjährigen Erfahrung solchen Glauben beymessen werde, ohne daß wir erst nöthig hätten, eine jede Regel durch Beweisgründe zu unterstützen und die Ursachen anzugeben, warum sich die Form so und nicht anders gestalte, und der Geschmack so und nicht anders werde.

Wir geben nun unsere dreyßigjährige Erfahrung mit dem Wunsche hin, daß sie der Kunst Nutzen und meinen Leserinnen Vortheile bringen möge.

Wien im Jahre 1829.

Der Verfasser.

Inhalt.

Erster Abschnitt.

Die Bereitung der Fleisch- und Fasten-Suppen, nebst der Gallerte und Suppenzeltel.

	Seite
1. Klare Rindsuppe oder Fleischbrühe	1
2. Braune, schwarze, oder Kraftsuppen	4
3. Fleischsulze oder Fleischgallert	5
4. Fischbrühe oder Fastensuppe	6
5. Suppenzeltel oder Glace	7
6. Nudelsuppe	7
7. Fleckelsuppe	8
8. Eingetropfte Suppe	9
9. Hafernudelsuppe (Vermicelle)	9
10. Schneckerlsuppe und 11. Regenwurmsuppe	9
12. Suppe mit Nockerln	9
13. Suppe mit Semmelknödeln	10
14. Markknödelsuppe	10
15. Leberknödelsuppe	10
16. Suppe mit Reißknödeln	11
17. Suppe mit Faschknödeln	11
18. Suppe mit Speckknödel	12
19. Suppe mit Mehlpfanzel	12
20. Suppe mit Erdäpfelpfanzel	13
21. Suppe mit Kohlpfanzel	13
22. Suppe mit Leberpfanzel	14
23. Semmelsuppe	14
24. Brotsuppe (Fasten-)	14
25. Brotsuppe mit Eyern und Bratwürsten	15
26. Kräutersuppe	15
27. Kräutersuppe mit Reiß	15
28. Französische Kräutersuppe	16
29. Kräutersuppe mit faschirter Semmel	16
30. Kräutersuppe mit Markknödeln	16
31. Reißsuppe	16
32. Schleimige Reißsuppe	17
33. Reißsuppe mit Parmesankäse	17
34. Reißschleim	17
35. Gräupelsuppe	18
36. Gerstenschleim	18
37. Kraftsuppe	18
38. Ragoutsuppe	19
39. Gestoßene Leibersuppe (Leberguli)	19
40. Gestoßene Suppe oder Hühnerguli	20
41. Vögerlsuppe	21
42. Oliosuppe	21
43. Ganselsuppe	22
44. Suppe mit Schlickkrapfeln	23
45. Lungenstrudelsuppe	23
46. Verlornes Hühnchen	24
47. Verkochte Semmelsuppe	25
48. Gestoßene Fastensuppe	25
49. Fastenpanadel	25
50. Abgegossene Kräutelsuppe	26
51. Durchgeschlagene grüne Erbsensuppe	26
52. Einbrennsuppe	27
53. Bäuschelsuppe	27
54. Schwammsuppe	27
55. Krebsensuppe	28
56. Milchrahmsuppe	28
57. Sauerkrautsuppe	29
58. Geriebene Gerstelsuppe	29
59. Gerollte Gerstensuppe	29

Digitized by Google

	Seite
60. Griesſuppe	29
61. Zwiebelſuppe	30
62. Bierſuppe	30
63. Weinſuppe	30
64. Schato (Chaudeau)	31

Zweyter Abſchnitt.

Vom Rindfleiſch und deſſen Saucen oder Tunken.

	Seite
65. Geſottenes Rindfleiſch	31
66. Kalter Krän	32
67. Warmer Krän	32
68. Braune Tunke	32
69. Kapernſauce	33
70. Gurkenſauce	33
71. Schwammenſauce	33
72. Saure Sauce	33
73. Sardellenſauce	33
74. Limonienſauce	33
75. Gedämpftes Fleiſch	33
76. Rindsbraten. (Engliſcher Braten)	34
77. Rindsſchnitten	35
78. Rindsſchnitten auf eine andere Art	35
79. Roſtbraten	35
80. Gedämpfter Roſtbraten	36
81. Lungenbraten am Spieß	36
82. Gedämpfter Lungenbraten	37
83. Gedämpfter Lungenbraten mit zerdrückten Erdäpfeln	38
84. Gedämpfter Lungenbraten mit Macaroni	38
85. Abgeſottene Rindszunge	38
86. Rindszunge am Roſt	38
87. Rindszunge auf pohlniſche Art	38
88. Rindszunge mit feinem Kräutel	39
89. Kuttelflecke	39
90. Kuttelflecke in einer Paſtete	39
91. Ungariſches Repphuhn	40

Dritter Abſchnitt.

Von Zuſpeiſen und deren Belegen oder Satteln.

	Seite
92. Spinat mit Bratwürſten	41
93. Spinat mit Schinken	42
94. Kochſalat mit Kalbsſchnitzeln	42
95. Gekrauſter Salat mit Fricando	43
96. Kölch (Kohl) mit Böckelzungen	44
97. Gedämpfter Kohl mit Repphühnern	44
98. Süßes Kraut mit gebackenen Kalbsfüßen	44
99. Saures Kraut mit Kaiſerfleiſch	45
100. Gedämpftes Kraut mit Faſan	45
101. Braunkohl mit Kaſtanien und Bratwürſten	46
102. Sproßenkohl mit Böckelzunge	46
103. Grüne Erbſen mit gebackenen Hühnchen	47
104. Dürre Erbſen mit Kaiſerfleiſch	48
105. Ritſche mit Selchwürſteln	48
105. Grüne Fiſolen mit Hirnwürſteln	49
106. Dürre Fiſolen mit Schöpſenfleiſch	50
107. Dürre Fiſolen auf eine andere Art	50
108. Spargel mit Semmelbröſeln	50
109. Spargel mit Butterſauce	51
110. Spargelerbſen als Zuſpeiſe	51
111. Carfiol mit Butterſauce	52

Digitized by Google

	Seite
112. Carfiol mit Käse	52
113. Schwarzwurzeln mit Buttersauce	53
114. Gebackene Schwarzwurzeln	53
115. Erdäpfel mit Montur	53
116. Erdäpfel mit Buttersauce	54
117. Erdäpfelschmorren	54
118. Zerdrückte Erdäpfel (purée) mit Carbonadeln	55
119. Gefüllte Erdäpfel	55
120. Erdäpfelnudeln	56
121. Erdäpfelpastete	56
122. Linsen mit gebratenem Aal	56
123. Linsen mit Repphühnern	57
124. Linsenbrey mit Hasenfricandellen	57
125. Bilzlinge mit Butter	58
126. Champignon mit Butter	58
127. Maurachen mit Butter	58
128. Bretlinge mit Butter	58
129. Nagelschwämme mit Butter	58

Vierter Abschnitt.

Von Fleisch-Eingemachten jeder Art.

	Seite
130. Eingemachtes Kalbfleisch	59
131. Braun eingemachtes Kalbfleisch	60
132. Eine andere Art	60
133. Glasirte Kalbsbrust mit einer Grünspeise	60
134. Carbonadel am Rost	61
135. Braune Carbonadel	62
136. Faschirte Carbonadel	62
137. Carbonadel mit feinem Kräutel	62
138. Fricando (Fricandeau) oder glasirte Kalbsnuß	63
139. Fricando mit Sauerampfer	64
140. Fricando mit Macaroni	64
141. Kalbskopf, heißgesotten	64
142. Kalbskopf mit feinem Kräutchen	65
143. Kalbskopf mit braunem Ragout	65
144. Kalbskopf mit Rahmsauce	67
145. Kalbskopf mit weißem Ragout	67
146. Gebackener Kalbskopf	68
147. Rolirte Kalbsschulter (Gallantini)	68
148. Gedämpfter Kalbsschlägel	69
149. Kalbsschlägel mit saurem Rahm	69
150. Gebackenes Kalbshirn	69
151. Heißgesottenes Kalbshirn	70
152. Kalbshirn mit Rahmsauce	70
153. Kalbshirn am Rost	71
154. Hirnbofesen	71
155. Kalbsbries (Kalbsmilch) mit Ragout	71
156. Gebackene Kalbsfüße	72
157. Gebackene Kalbsfüße auf französische Art	72
158. Gehäcke von Kalbfleisch mit Eyern	72
159. Kalbfleisch-Fasch	73
160. Kalbswürstchen	73
161. Kalbsbäuschel mit Carbonadel	74
162. Gehäcke von Kalbsbäuschel mit verlornen Eyern	74
163. Lungenmus mit Butterkrapfeln	75
164. Gedämpfte Kalbsleber	75
165. Gebackene Kalbsleber	75
166. Kalbsleber mit feinem Kräutchen	76
167. Kalbsleber mit Rahmsauce	76
168. Kalbsleberwürste	77
169. Heißgesottener Schweinskopf	77
170. Schweinskopf mit Krän	77
171. Schweinsrückel am Spieß	78
172. Heißgesottene Schweinsbrust	78
173. Schweinscarbonaden am Rost	78
174. Schweinscarbonaden mit Kümmel (Kümm)	78
175. Schweinslenden am Spieß	79
176. Schinken mit Spinat	79
177. Kalter Schinken	79

Digitized by Google

	Seite
178. Gesulzter Schweinskopf	80
179. Gesulzte Schweinsfüße	81
180. Schweinsfüße am Rost mit Zwiebelsaft	81
181. Schweinsleber am Spieße mit Rahmsauce	81
183. Gebackene Schweinsleber	82
182. Schweinsnieren am Rost mit Citronensaft	82
184. Schweinsmilz am Rost mit einem feinen Kräutchen	82
185. Blutwürste	82
186. Fricandellen von Schweinfleisch	83
187. Bratwürstchen	83
188. Gesulztes Spanferkel	84
189. Eingemachtes Schöpsenfleisch mit Erdäpfeln	85
190. Schöpsenbrust am Rost	85
191. Schöpsencarbonadel	86
192. Faschirte Schöpsencarbonadeln	86
193. Schöpsenlenden am Spieße mit Zwiebelsauce	86
194. Gedämpfter Schöpsenschlägel mit Fisolen	87
195. Gebratener Schöpsenschlägel mit Erdäpfeln	88
196. Schöpsenschlägel mit Rahmsauce	88
197. Gebackenes Lämmernes	88
198. Eingemachtes Lammfleisch	89
199. Lämmernes Brüstel mit Schneidspargel	89
200. Lämmerne Carbonadel	91
201. Faschirte lämmerne Carbonadel	91
202. Lämmerne Schultern mit Sauerampfer	91
203. Gebackenes Lämmernes auf französische Art	92
204. Hirschziemer mit Ribiselsauce	92
205. Eingemachtes von Hirschfleisch	93
206. Rostbraten von Hirschfleisch	93
207. Jungfernbraten	94
208. Eingemachtes von Rehfleisch	94
209. Rehschlägel mit Rahmsauce	94
210. Eingemachter Hase mit Kaiserfleisch	95
211. Hasenrücken am Spieße mit Kapernsauce	95
212. Hasenrücken mit Fleischsulz	96
213. Schwarzwild mit Hetschebeersauce	96
214. Wildschweinskopf	97
215. Eingemachte Wildgans	98
216. Gedämpfte Wildgans mit Erdäpfeln	99
217. Wildänten mit Limonien	99
218. Eingemachte Wildänten mit Kapern	99
219 Gedämpftes Auerhuhn	100
220. Gedämpfter Fasan	101
221. Eingemachter Fasan oder Salmy	101
222. Gedämpfte Repphühner	102
223. Eingemachte Repphühner	102
224. Eingemachte Waldschnepfen	103
225. Eingemachte Wildtauben	103
226. Wildtauben mit Rahmsauce	103
227. Eingemachte Hühner mit Schampignon	103
228. Fricassirte Hühnchen	104
229. Heißgesottene Hühnchen mit Bertram	104
230. Hühnchen mit Reiß	105
231. Eingemachte Hühnchen mit Nudeln	105
232. Kapaun mit Müscherln	106
233. Faschirter Kapaun mit Kraftbrühe	106
234. Eingeschnittenes vom Kapaun	107
235. Gehäcke von Kapaun mit verlornen Eyern	108
236. Gedämpfter Indian	108
237. Eingeschnittenes vom Indian	109
238. Faschirter Indian	110
239 Gedämpfte Gans mit Erdäpfeln	111
240. Eingeschnittenes von Gänsen oder Popautschka	111
241. Eingemachtes junges Gansel	112
242. Gansleber mit feinem Ragout	112

Digitized by Google

	Seite
243. Gebackene Gansleber	113
244. Gedünstete Gansleber	113
245. Gedämpfte Aenten mit Limonienschalen	113
246. Faschirte Aenten mit Kraftbrühe	114
247. Heißgesottene Aenten	115
248. Aenten mit Reiß	115
249. Eingeschnittenes von Aenten	116

Fünfter Abschnitt.

Von Fischen aller Art.

	Seite
250. Blau gesottener Karpfen	116
251. Böhmischer Karpfen	117
252. Heißgesottener Karpfen mit Krän	117
253. Faschirter Karpfen	118
254. Gesulzter Karpfen	118
255. Karpfen mit Rahmsauce	119
256. Paulanerwürstchen	119
257. Abgesottener Hecht mit einer Buttersauce	120
258. Abgesottener Hecht mit Rahmsauce	121
259. Gedämpfter Hecht mit Erdäpfeln	121
260. Hecht am Rost mit picanter Sauce	121
261. Gezupfter Hecht	122
262. Gebratener Hecht	122
263. Abgesottener Schill mit Buttersauce oder Tunke	122
264. Gedämpfter Schill mit feinem Kräutel	123
265. Schillwürstel	123
266. Abgesottener Huchen mit Kapernsauce	124
267. Abgesottener Hausen mit Kapernsauce	124
268. Gebratener Hausen mit Limonien	125
269. Gedämpfter Hausen mit Sauerampfer	125
270. Abgesottener Lachs mit Kapernsauce	126
271. Gebraten Lachs mit Senfsauce	126
272. Blaugesottener Lachs mit grüner Sauce	127
273. Blaugesottene Forellen	127
274. Gebackene Forellen	128
275. Stockfisch mit Semmelbröseln	128
276. Stockfisch mit Buttersauce	128
277. Eingemachte Schildkröten	129
278. Eingemachte Frösche	130
279. Gebackene Frösche	130
280. Abgesottene Bärschlinge mit Buttersauce	131
281. Bärschlinge auf holländische Art	131
282. Gebackene Bärschlinge	131
283. Bärschlinge mit feinem Kräutchen	132
284. Gebratener Aal	132
285. Abgesottener Aal	133
286. Abgesottene Krebse mit Rahm	133
287. Abgesottene Krebse mit Kümmel	133
288. Faschirte Krebse	133
289. Eingemachte Blaßänten (Rohrhühnchen)	134

Sechster Abschnitt.

Den Imbiß betreffend.

	Seite
290. Geselchte Würstchen	135
291. Bratwürstchen	136
292. Blutwürste	137
293. Kalbshirn-Würstchen	137

Digitized by Google

	Seite
294. Leberwürste	138
295. Preßwürst	138
296. Kapaunen-Würstchen	139
297. Karpfenwürstchen	139
298. Hechtenwürstchen	140
299. Eyerwürstchen	140
300. Faschwanneln (Wanneln)	140
301. Ragoutwandel	141
302. Haschewandeln	141
303. Wandeln mit Beschamelle	142
304. Fastenwandeln mit Ragout	142
305. Krebswandeln	143
306. Roquerwandeln	143
307. Eyerwandeln	144
308. Gefüllte Schnecken	144
309. Sardellenschnitten	144
310. Schinkenschnitten	145
311. Brunnkreßschnitten	145
312. Marinirter Aal	145
313. Marinirter Lachs	145
314. Gebackene Spanier	146
315. Hirnrisolen	146
316. Cabiar	147
317. Krebsschweifchen mit Häring	147
318. Gebackener Holler	147
319. Austern am Rost	148
320. Kalbsfleisch mit Essig und Oehl	148
321. Forellen mit Fleischsulz	148
322. Hungarisches Repphuhn	148
323. Böckelzunge mit Krän	149
324. Schöpsennieren am Rost	149

Siebenter Abschnitt.

Den Braten betreffend.

	Seite
325. Gebratene Hühnchen	150
326. Gefüllte Hühnchen	151
327. Gebratener Kapaun	152
328. Gebratener Indian	153
329. Gebratene Gans	153
330. Gebratene Aenten	154
331. Gebratene Tauben	154
332. Gebratene Wildtaube	154
333. Gebratener Fasan	155
334. Gebratener Auerhahn	155
335. Gebratene Repphühner	155
336. Gebratene Waldschnepfen	156
337. Gebratene Moosschnepfen	
338. Gebratene Krammetsvögel (Kronoweter)	157
339. Gebratener Kalbsschlägel	158
340. Gebratene Kalbsbrust	159
341. Kalbsnierenbraten	159
342. Gebratener Schöpsenschlägel	160
343. Gebratene Schöpsenschulter	160
344. Gebratene Schöpsenlenden	161
345. Gebratener Schweinsschlägel	161
346. Gebratene Schweinslenden	161
347. Schweinsschulter, gebraten	162
348. Gebratenes Schweinscarrée	162
349. Gebratenes Spanferkel	162
350. Lämmerner Hase	163
351 Gebratenes lämmernes Bügel	163
352. Vorderes lämmernes Bügel	164
353. Gebratener Hirschkalbschlägel	164
354. Gebratener Rehschlägel	165
355. Gebratener Rehrücken	165
356. Gebratener Hase	165
357. Rindsbraten oder englischer Braten	166
458. Lungenbraten	166
359. Lungenbraten mit Rahmsauce	167

Digitized by Google

Achter Abschnitt.

Von Eyerspeisen an Fast- und Fleischtagen.

	Seite
360. Frische oder weichgesottene Eyer	167
361. Kernweich gesottene Eyer	168
362. Eyer am Schmalz	168
363. Gesetzte Eyer	168
364. Spiegeleyer	169
365. Eingerührte Eyer	169
366. Eingerührtes mit Spargelerbsen	169
367. Eingerührtes mit Speck	170
368. Pfannenkuchen oder Omeletten	170
369. Pfannenkuchen mit Speck	170
370. Pfannenkuchen mit Kalbsnieren	171
371. Gefüllte Eyer	172
372. Verlorne Eyer	171
373. Gebackene Eyer	172
374. Hartgesottene Eyer mit Sauerampfer	172
375. Hartgesottene Eyer mit Sardellen	172
376. Hartgesottene Eyer mit Beschamelle	173
377. Eyerpfanzel	173
378. Lockere Eyer	173

Neunter Abschnitt.

Von Mehlspeisen aller Art.

	Seite
379. Milchrahmstrudel mit Rosinen	174
380. Griesstrudel	175
381. Aepfelstrudel	175
382. Tyrolerstrudel	176
383. Reißstrudel	176
384. Topfenstrudel	177
385. Mandelstrudel	177
386. Magenstrudel (Mohnstrudel)	178
387. Zwetschkenstrudel	178
388. Abgeschmalzene Nudeln	179
389. Milchnudeln	179
390. Nudelpfanzel	180
391. Ausgedünstete Nudeln	180
392. Crokette oder Nudelwürstchen	180
393. Erdäpfelnudeln	181
394. Dampfnudeln (Baierische	181
395. Abgeschmalzene Fleckerl	182
396. Schunkenfleckerl	182
397. Milchnocken	182
398. Griesnocken	183
399. Erdäpfelnocken	183
400. Mehlpfanzel	184
401. Griespfanzel	184
402. Erdäpfelpfanzel	184
403. Mehlschmarren (Schmoren)	185
404. Griesschmarren	158
405. Semmelschmarren mit Weinbeeren	186
406. Erdäpfelschmarren	186
407. Semmelknödel	186
408. Griesknödel	187
409. Ordinäre Griesknödel	187
410. Pfannenkuchen	187
411. Kindskoch	188
412. Griskoch	189
413. Reißkoch oder Milchreiß	189
414. Hirsebreykoch	189
415. Kindskoch = Auflauf	190
416. Kaffeh = Auflauf	191
417. Aufgelaufenes Schmankerlkoch	191
418. Auflauf von Reiß	191
419. Auflauf von Gries	191
420. Aufgelaufenes Küpfelkoch	192
421. Aufgelaufenes Küpfelkoch anderer Art	192
424. Aufgelaufenes Marellenkoch	193
425. Aufgelaufenes Pfirsichkoch	194

Digitized by Google

	Seite
426. Aufgelaufenes von Reinclauden	194
427. Auflauf von Quitten (Kitten)	194
428. Auflauf von Käse	194
429. Auflauf von Erdäpfelmehl	194
430. Vanillen-Auflauf	195
431. Orangen-Auflauf	195
432. Citronen-Auflauf	195
433. Zimmet-Auflauf	195
434. Auflauf von gebranntem Zucker	195
435. Chocolate-Auflauf	195
436. Rindskoch-Wanneln	196
437. Krem-Wanneln mit Vanille	196
438. Marchwanneln	197
439. Nudelwanneln	197
440. Reißwandeln	197
441. Mandelwanneln	198
442. Semmelwanneln	198
445. Weichselkuchen	198
444. Erdbeerkuchen	199
445. Himbeerkuchen	199
446. Aepfelkuchen	199
447. Marellenkuchen	199
448. Pudding mit Schodo (Cheutideau)	199
449. Mandelpudding	200
449. Reißpudding	201
450. Erdäpfelpudding	201
451. Reißmeridon	201
453. Hirsebrey-Meridon	202
445. Semmelschnitten mit Zimmet	202
455. Zimmetschnitten oder Semmelschnitten auf eine andere Art	202
456. Semmelschnitten mit Johannisbeeren (Ribisel)	203
457. Semmelschnitten mit Zwetschken	203
458. Erdbeerschnitten	203
459. Himbeerschnitten	203
460 Polenda	203
461. Polenda mit feinem Kräutchen	204
462. Polenda mit Trüffeln	204
463 Spritzkrapfen	204
456. Schlüsselkrapfeln	205
464. Zuckerstrauben	204

Zehnter Abschnitt.

Mannigfaltiges Backwerk betreffend.

	Seite
467. Die Bereitung des Butterteiges	206
468. Butterpasteichen	207
469. Butterpastete	207
470. Butterkrapfel	208
471. Augengläserpasteichen	208
472. Butterschnitten	208
473. Prügelkrapfen	209
474. Butterkrapfel mit Oberskaum	209
475. Mandel-Maultaschen	210
476. Ueberschlagene Marellenkrapfel	210
477. Butterringel mit Mandeln	210
478. Himmelsleiter mit Ribiselsulz	211
479. Aepfeln in Schlafrock	211
480. Marellen in Schlafrock	211
481. Mürber Teig	212
482. Mürbe Pastete	212
483. Ochsenschweif-Pastete	213
484. Taubenpastete	213
485. Pastete mit Kuttelflecken	214
486. Repphühnerpastete	214
487. Ragoutpastete	215
488. Kugelhupf	215
489. Abgetriebener Kugelhupf	216
490. Kaiser-Kupfelhupf	217
491. Germpanneln	218
492. Germkipfeln	218
493. Kollatschen	219
494. Postelberger Kollatschen	220
495. Germbuchteln	220
496. Linzertorten	220
497. Biscotentorte	221
498. Mandeltorte	222
499. Klepentorte	222
500. Brottorte	222
501. Marokkanertorte	223
502. Gewürztorte	223

Digitized by Google

	Seite
503. Orangentorte	223
504. Citronentorte	224
505. Bergamottentorte	224
506. Vanillentorte	224
507. Chocolatetorte	224
508. Bröseltorte	224
509. Gespritzte Torte	224
510. Reißtorte	225
511. Aepfeltorte	225
512. Marzellentorte	226
513. Pfirsichtorte	226
514. Kirschentorte	226
515. Zwetschkentorte	226
516. Holländische Bröseltorte	226
517. Muscazintorte	227
518. Glastorte	227
519. Sandtorte	227
520. Französische Torte	228
521. Spanische Torte	228
522. Spanische Windtorte	229
523. Germtorte	229
524. Geschobene Torte	230
525. Linzertorte mit Mandeln	230
526. Schmankerltorte	230
527. Schmalztorte	231
528. Brennende Torte	231
529. Zimmetbrot oder Zwieback	232
530. Spanische Semmel	232
531. Spanische Küpfel	232
532. Spanische Winde	233
533. Chocolatebrot oder Zwieback	233
534. Muscazonen	234
535. Orangen-Hohlhippen	234
536. Hohlhippen auf eine andere Art	235
537. Chocolate-Hohlhippen	235
538. Mandelbrot oder Zwieback	235
539. Mandelbrot oder Zwieback auf eine andere Art	236
540. Aniszwieback	236
541. Grätzer-Zwieback	236
542. Kletzenbrot	236
543. Mandelbögen	237
544. Eisbögen	238
545. Anisbögen	238
546. Mandelgrillage oder geröstete Wanzel (Wanuel)	238
547. Grillagebögen	239
548. Grillageringchen	239
549. Grillageschnitten	239
550. Zuckerkrapfel	239
551. Zuckerringel	239
552. Zuckerschnitten	239
553. Zuckerbrätzel	239
554. Blättertorte von Zuckerteig	239

Eilfter Abschnitt.

Die Creme und Sulzen betreffend.

	Seite
555. Mandelmilch oder Blancmangé	240
556. Blancmangé mit Orangenblüthe	241
557. Blancmangé mit Vanille	241
558. Blancmangé mit Kaffeh	241
559. Blancmangé mit Chocolate	241
560. Blancmangé von Haselnüssen	241
561. Milchbecher	242
562. Milchbecher mit gebranntem Zucker	242
563. Milchbecher mit Anies und Coriander	242
564. Milchbecher mit Limonengeruch	242
565. Gesulzte Crême	243
566. Gesulzte Orangencrême	243
567. Kaffeecrême	243
568. Theecrême	243
569. Chocolatecrême	243
570. Vanillecrême	243
571. Gesammt Milch mit Erdbeeren	244
572. Gesammte Milch mit spanischen Winden	244
573. Erdbeersulze	244
574. Himbeersulze	245
575. Ribiselsulze	245
576. Veilchensulze	245
577. Citronensulze	245
578. Orangensulze	246
579. Granatensulze	246
580. Weichselsulze	246
581. Punschsulze	247
582. Kaffehsulze	247

Digitized by Google

Zwölfter Abschnitt.

Süßen und sauren Salat betreffend.

	Seite
583. Aepfel-Compote	248
584. Gedämpfte Aepfel mit Rosinen	248
585. Birnen-Compot	249
586. Rothes Birnen-Compot	249
587. Marellen-Compot	249
588. Pfirsich-Compot	249
589. Kirschen-Compot	249
590. Zwetschken-Compot	249
591. Zwetschkenröster	250
592. Compot von dürren Zwetschken	250
593. Compot von dürren Kirschen	250
594. Compot von Prünellen	250
595. Grüner Salat jeder Art	2
596. Gurkensalat	2
597. Zellersalat	2
598. Erdäpfelsalat	2
599. Häringsalat mit Erdäpfeln	2
600. Salat von Spargel	2
601. Salat von Blumenkohl (Carfiol)	2
602. Warmer Salat, abgebrannter Salat	2
603. Speckſalat	2
604. Krautſalat. Böhmiſcher Salat	2
605. Fiſolenſalat	2
606. Gemiſchter Salat	2

Dreyzehnter Abschnitt.

Künstliche Getränke betreffend.

	Seite
607. Kaffeh	254
608. Milch-Chocolate	255
609. Waſſer-Chocolate	256
610. Thee	256
611. Frauenhaarthee (Bavaroise)	256
612. Mandelmilch	256
613. Limonade	257
614. Gekochte Limonade	257
615. Punſch	257
616. Reißpunſch	25
617. Ruſſiſcher Punſch	25
618. Biſchof	25
619. Nikus	25
620. Krampampoli	25
621. Dreyfuß	25
622. Hippokrat	25
623. Whisk	25
624. Glühwein	25

Vierzehnter Abschnitt.

Das Gefrorne betreffend.

	Seite
625. Milchgefrornes (Butter-gefrornes)	260
626. Vanillegefrornes	261
627. Kaffehgefrornes	261
628. Theegefrornes	261
629. Chocolategefrornes	261
630. Orangengefrornes	261
631. Citronengefrornes	261
632. Ribiſelgefrornes	261
633. Cedratengefrornes	261
634. Weichſelgefrornes	261
635. Himbeergefrornes	261
636. Erdbeergefrornes	261
637. Erdbeergefrornes mit Obers	262
638. Harlekingefrornes	263
639. Marellengefrornes	263
640. Pfirſichgefrornes	263

Digitized by Google

Fünfzehnter Abschnitt.

Das Einsieden betreffend.

641. Ribiselsulze . . . . . Seite 263
642. Ribiselsulze auf eine andere Art 263
643. Aepfelsulze 264
644. Weinscharlsulze 264
645. Weichselsaft 265
646. Ribiselsaft (Johannisbeerensaft) 265
647. Himbeersaft 265
648. Marellen-Marmelade (Salsen oder Latwerge . . 265
649. Pfirsich-Marmelade . . Seite 266
650. Quitten-Marmelade . . 266
651. Himbeer-Marmelade . 266
652. Aepfel-Marmelade . . 266
653. Reineclauden-Marmelade 266
654. Hetschebeer- (Hagebutten) Marmelade 266
655. Eingesottene Weichseln . 266
656. Eingesottene Ribisel . . 267
657. Eingesottene Birnen . . 267
658. Eingesottene Nüsse . . 267

Sechzehnter Abschnitt.

Den Tafelservice betreffend. 268

Siebzehnter Abschnitt.

Das Einsalzen und Räuchern betreffend.

659. Die Behandlung der Schinken . . . . . Seite 270
660. Kaiserfleisch 272
661. Selchfleisch 272
662. Geräuchertes Rindfleisch 272
663. Geböckeltes Fleisch . . 273
664. Geböckelte Rindzunge . 274

Achtzehnter Abschnitt.

Das Brotbacken betreffend.

665. Gewöhnliches Hausbrot . Seite 274
666. Erdäpfelbrot . . . . Seite 276

Neunzehnter Abschnitt.

Das Aufbewahren der Früchte und Speisen betreffend.

667. In Flaschen aufbewahrte Zwetschken . . . . . Seite 277
668. Kirschen in Flaschen aufzubewahren . . . . . Seite 278

Digitized by Google

Seite

669. Mirabellen in Flaschen aufzubewahren 278
670. Marellen in Flaschen aufzubewahren 278
671. Pfirsiche in Flaschen aufzubewahren 278
672. Birnen in Flaschen aufzubewahren 278
673. Das Rindfleisch in Flaschen aufzubewahren . 27
674. Das Aufbewahren der Eyer 27
675. Das Aufbewahren der frischen Butter 28

Erster Abschnitt.

Die Bereitung der Fleisch- und Fasten-Suppen, nebst der Gallerte und Suppenzeltel.

1. Klare Rindsuppe oder Fleischbrühe.

Diese Brühe wird erzeugt, wenn man Fleisch mit einer gewissen Menge Wasser kocht.

Wir müssen jedoch, bevor wir die Regeln zu dieser Bereitung festsetzen, auf einen Umstand aufmerksam machen, welcher in der Kochkunst von Wichtigkeit ist, und weil eine Köchinn durch sorgliche Beobachtung desselben bey übrigen beschränkten anderweitigen Kenntnissen sich einen guten Ruf erwerben kann, da hingegen, bey Hintansetzung des zu besprechenden Umstandes, die geschickteste Person ihre Herrschaft nie befriedigen, und sich immerwährende Ausstellungen und Verdruß zuziehen kann.

Wir meinen das Mürbeliegen oder Abliegen einer jeden Fleischgattung; durch dieses Mürbeliegen wird das Fleisch in sich selbst mürber und schmackhafter und die daraus bereitete Brühe kräftiger.

In unserm lieben Wien, wo die Fleischhacker wenigstens zwey Tage lang vor dem Aushauen schlachten, und man das Fleisch vier bis fünf Tage abgelegen verlangen kann, ist für das Mürbeliegen schon viel gethan, allein auf dem Lande ist solches nicht immer der Fall, und hier muß die Köchinn nachzuhelfen wissen.

Nebst diesem so nothwendigen Mürbeliegen kommt noch viel darauf an, daß man das schicklichste Fleischstück für eine jede Bereitung kennet und von dem Fleischhacker zu verlangen weiß; weil nicht ein jeder Fleischtheil gleich gute Suppe oder anderweitige Speise gibt.

So haben wir das sogenannte Schwanzel, Ortsschwanzel, welche beyde Stücke die schmackhafteste Suppe, und zugleich das beste

Fleisch geben. In dieser Beziehung folgen das Kücherl, der Kruspelspitz u. a. m., dahingegen der Brustkern, das Schulterblatt, und die unter dem Schulterblatte an den Rückgrath stoßenden Rippen, ein zwar wohlschmeckendes Fleisch, aber schwache Suppe, der sogenannte Rostbraten und Lungenbraten aber eine noch schwächere Suppe geben. Diese beyden letztern Fleischtheile werden daher immer zu anderweitigen Bereitungen vorbehalten.

Das Fleisch, wir wollen ein Stück von vier Pfund nehmen, wird in reinem Wasser von etwaigem Staube oder sonstigen Unreinigkeiten abgewaschen und mit vier Maß reinem, weichen kalten Wasser ans Feuer gesetzt. Das Hefen (Topf) muß hierzu so gewählt werden, daß dasselbe mit dem besagten bis auf den Rand voll werde. Nach Verlauf von drey viertel, längstens einer Stunde, wenn nähmlich das Feuer lebhaft genug unterhalten worden, ist das Ganze im Sude, und es steigt ein dicker brauner Schaum an die Oberfläche, welchen man von einer Weile zur andern abnimmt, bis derselbe immer weniger und auf die letzt nur sparsam und weiß erscheint; um aber die Brühe recht klar zu bekommen, müssen ein paarmahl einige Löffel voll kaltes Wasser nachgegossen werden, um die letzten Schaumtheilchen noch abzusondern.

Nun wird der Topf von der heißen Stelle, die derselbe bis jetzt eingenommen hat, weiter zurück und dorthin gethan, wo das Feuer nur sparsam an denselben spielen und die Flüssigkeit in sanftem Sude erhalten kann; denn die einmahl in Sud gebrachte Brühe braucht nur wenig Hitze um langsam fort zu sieden, und das Fleisch in drey Stunden gar oder weich zu machen.

Die heiße Stelle oder das starke Feuer kann zu anderweitigem Gebrauche, als Zuspeisen abzusieden und dergleichen benützt, oder auch ein Paar Stückchen Holz abgenommen und eine kluge Ersparniß an Brennmaterialien erzielt werden.

Wenn endlich der Fleischtopf so besorgt, genau bedeckt an die zwey Stunden gesotten hat, so werden zwey bis drey fingerdicke Wurzeln gelber Rüben, eben so viel geputzte Petersilienwurzeln, einige Schnitten Zeller (halber Kopf) nebst einem mittelgroßen Häuptel Zwiebel, welcher vorher im Feuer abgebraten und von den schwarzge-

Digitized by Google

brannten Schalen befreyt worden, in denselben gethan, mit einem Löffel voll Salz, vier Gewürznelken, acht Körnern Neugewürz und einem Gliedchen Ingwer gewürzt und wieder bedeckt, noch eine Stunde lang gekocht.

Wäre jedoch das Fleisch in diesen drey Stunden noch nicht hinreichend weich, so müßte wie natürlich das Kochen noch längere Zeit fortgesetzt werden, bis endlich das besagte Fleisch so weich geworden ist, daß, wenn man es mit einer Gabel durchsticht, dasselbe sich bis zur Hälfte über die Brühe herausheben läßt, dann aber von der Gabel wieder in den Topf glitscht. Welches Kennzeichen zwar nur für das weichste Fleisch gilt. Übrigens ist so weich gekochtes Fleisch nicht für Jedermann; die sorgsame Köchinn muß daher auch hierin den Geschmack ihrer Herrschaft ausfindig zu machen wissen und sich darnach richten.

Jetzt wird von dieser Brühe so viel in einen kleineren Topf durch ein reines Sieb oder Serviette geseiht, und zwar so viel man gerade zur Suppe für die Tafel nöthig hat, und welches nicht über die Hälfte des Ganzen zu betragen pflegt; so daß das Fleisch von der noch im Topfe übrigbleibenden Brühe bedeckt bleibt, bis man es zur Tafel senden kann. Würde dieses nicht beobachtet, oder das Fleisch vielleicht gar gleichzeitig über eine Schüssel gethan, so müßte es nothwendiger Weise kalt, trocken und schwarzbraun werden, bis die abgeseihte Brühe zur Suppe abgekocht, und die Reihe zum Auftischen desselben kommen würde.

Die Rindsuppe wird milder und nahrhafter, wenn man nebst dem erstbesagten noch einen Kalbsknochen, und lieblicher, wenn man einige Abfälle von Hühnern oder gar eine alte Henne mitkocht; wenn aber keines dieser Nebenmittel vorhanden ist, so gibt man gern ein Stückchen Rindsleber hinzu, durch welche Beygabe die Suppe an Wohlgeschmack bedeutend erhöht wird.

Eine Köchinn kann sich daher selbst sehr empfehlen, wenn sie klug genug ist, sorgsam ein jedes Stückchen Fleisch so wie ein jedes Beinchen aufzuheben und in die Brühe zu thun, um selbe schmackhafter und kräftiger zu erhalten.

Digitized by Google

2. Braune, schwarze, oder Kraftsuppen.

Die braune oder Kraftsuppe wird selten gebraucht, wenn man es nur mit der Hausmannskost zu thun hat, weil wir in Bezug auf die Farbe, an schwarz gebranntem Zucker ein gutes Ersatzmittel besitzen; allein da, wo die Köchinn mehrere Speisen vorzurichten hat, zu welchen diese als Saft anzuwenden ist, wird es nothwendig solche anzufertigen, indem dieselbe in Bezug auf ihren eigenthümlichen Geschmack durch nichts ersetzt werden kann.

Zu diesem Endzweck wird eine mittelgroße Reine (Fußhefen) mit dünnen Speckschnitten und auf Scheiben geschnittenen Zwiebeln gefüttert, über dieses kommen eine blättrig geschnittene gelbe Rübe, eine eben so geschnittene Petersilienwurzel und ein Paar Lorbeerblätter; über diese Unterlage werden ein Paar Pfund grobblättrig geschnittenes mageres Rindfleisch und einige allenfalls vorhandene Kalbfleischabfälle gethan; es wird dann mit etwas Salz bestaubt und genau bedeckt, über stille Gluth so lange gedämpft, bis der Saft, welcher sich vom Anfange häufig einfindet, an den Boden der Reine sich braunschwärzlich anlegt. Man muß jedoch sehr auf der Huth seyn, daß dieses Anlegen nicht bis zum Anbrennen getrieben wird, denn eine angebrannte Brühe ist etwas ganz Unausstehliches. Die Reine wird sodann für eine kleine Weile bey Seite gestellt, und erst wenn das Ganze etwas abgekühlt ist, wird dieselbe mit kaltem Wasser angefüllt und wieder übers Feuer gebracht. Es löst sich nun die angelegte Saftbrühe oder Glace langsam auf, und bildet eine braune sehr klare Brühe, die mit dem Fleische noch zwey Stunden lang gekocht wird. Während diesem werden ein Paar Gewürznelken, etwas Ingwer und einige Körner Neugewürz mitgekocht.

Nach Erfolg dessen wird die Brühe durch ein reines Sieb geseiht, und zum weiteren Gebrauche aufbewahrt. Es ist übrigens einleuchtend, daß, je mehr Fleisch genommen und je weniger es genäßt wird, desto stärker oder kräftiger diese Brühe ausfällt.

Eine solche Brühe kann sehr schwarz erzeugt werden, wenn man nähmlich das Dämpfen länger fortsetzt, so, daß der Saft sich am Boden schwarz färbt, und dieses gibt dann die sogenannte schwarze Brühe.

Digitized by Google

Der im Vorhergehenden erwähnte schwarze Zucker als Ersatzmittel für die schwarze Brühe wird erzeugt, wenn man einen Löffel voll gestoßenen Zucker in einem eisernen Pfännchen mit einem Löffel voll Wasser oder der Gluth mit einem Kochlöffelstiel umrührend so lange läßt, bis derselbe erst braun, dann aber nach und nach ganz schwarz wird; nun wird etwas Wasser nachgegossen und wieder übers Feuer gethan, bis derselbe, sich auflösend, eine schöne schwarze Farbe gibt, die weder süß noch bitter schmeckt, aber sehr stark färbt, so, daß man mit einem Löffel voll eine ganze Menge Suppe braun färben kann.

3. Fleischsulze oder Fleischgallert.

Zu einer Fleischsulze werden zwey Pfund mageres Rindfleisch, ein Ochsenfuß und Kalbsknochen (Knieknochen) mit zwey Maß Wasser ans Feuer gesetzt, und der Brühe Nro. 1 gleich klar gekocht; nach drey Stunden des immerwährenden Siedens wird eine Wurzel gelbe Rübe, eine Petersilie, ein halber Kopf Zeller, ein mittelgroßes Häuptel Zwiebel mit vier Gewürznelken gespickt, ein Kaffehlöffel voll Neugewürz, eben so viel Pfeffer, ein Gliedchen Ingwer, vier Lorbeerblätter, ein Eßlöffel voll Salz und einige dünne Scheiben Schinken in den Topf gethan; es wird noch mit einem Seidel starken Weinessig angesäuert und noch anderthalb Stunden genau bedeckt langsam gekocht.

Nach Erfolg dessen wird diese Gallerte durch ein reines Tuch geseiht, rein abgefettet, und über gestampftem Eise in einem Löffel versucht. Sulzt dieselbe in einer Viertelstunde so stark, daß sie dem Drucke eines Fingers einiger Maßen widersteht, so ist sie als beendet anzusehen, wenn nähmlich das Ganze so sorgsam und reinlich behandelt worden, daß sie krystallrein durchsichtig ist; wäre dieses aber nicht der Fall und dieselbe zu weich, so müßte diese Brühe noch so lange eingekocht werden, bis das Sulzen auf den besagten Punct eintreffen könne.

Es geschieht zuweilen, daß das Fleisch ungeachtet aller angewandten Sorgfalt dennoch nicht durchsichtig klare Brühe gibt; dann muß man selbe klären und zwar auf folgende Weise: Nach dem Auskühlen der Brühe werden zwey ganze Eyer oder vier Eyerklar hinein-

Digitized by Google

geschlagen, und nun über dem Feuer oder auf scharfer Gluth so lange mit einer Schneeruthe heftig fortbewegt, bis selbe kochend heiß wird, ja selbst zu kochen anfängt; dann wird die Reine oder das Hefen mit dem gehörigen Deckel bedeckt, etwas frische Gluth obenauf gethan und eine Weile stehen gelassen, damit die Eyer Zeit haben zusammen zu laufen, und alles Unreine an sich zu ziehen.

Während diesem wird eine naßgemachte Serviette über die Füße eines umgestürzten Stuhles aufgebreitet, festgebunden und die Sulze löffelweise aufgegossen und in das untergestellte Gefäß geseiht, sonach kaltgestellt und nach fernerer Angabe verbraucht.

4. Fischbrühe oder Fastensuppe.

Zu einer guten Fastenbrühe werden ein Paar Weißfische, die vorher abgeschuppt, aufgemacht, ausgewaschen und von einander gerissen werden *), mit einer auf Scheiben geschnittenen Zwiebel, einer eben so geschnittenen gelben Rübe, Petersilienwurzel, einem halben Kopf Zeller, und einer starken Hand voll dürren Erbsen, mit vier Loth oder einem eygroßen Stückchen Butter eine halbe Stunde hindurch abgedünstet, welches jedoch nur langsam von Statten gehen soll. Nach dieser Zeit, wenn nähmlich die am Boden liegende Zwiebel und das Wurzelwerk gelb angelaufen ist, wird das Ganze mit zwey bis dritthalb Maß Wasser aufgegossen und wieder eine Stunde lang gekocht, endlich mit vier Lorbeerblättern, vier Gewürznelken, acht Körnern Pfeffer, eben so viel Neugewürz und einem Gliedchen Ingwer oder Kalmus und einem Löffel voll Salz gewürzt, und nach abermahligem Verkochen durchgeseiht. Der mannigfaltige Verbrauch wird weiter angezeigt.

Es bleibt zu bemerken, daß nicht nur die angegebenen Weißfische, sondern auch Schleyen und alle Abfälle von andern Fischen, als: Hechte, Schillköpfe u. dgl. hierzu geeignet sind, und daß man den Wohlgeschmack einer solchen Fastenbrühe durch eine Beygabe von guten Schwämmen, als: Champions, Brettling, Roßling, Herrenbilzling u. dgl. gar lieblich erhöhen kann.

*) Von einander reißen heißt in der Kunstsprache so viel, als von einander spalten oder schneiden.

Digitized by Google

5. Suppenzeltel oder Glace.

Zu Suppenzelteln werden vier Pfund mageres Rindfleisch, ein Pfund Kalbfleisch, eine alte Henne oder vier Kalbsfüße und ein Ochsenfuß mit fünf Maß Wasser ans Feuer gesetzt, und der Rindsuppe gleich klar gekocht oder abgeschäumt. Nach vier Stunden des Kochens wird das sehr weich gewordene oder vielmehr zerkochte Kalbfleisch nebst der alten Henne heraus, dagegen eine Zwiebel, eine gelbe Rübe, eine Petersilienwurzel, zwey Lorbeerblätter, ein Kaffehlöffel voll Pfeffer, eben so viel Neugewürz und zwey Gliedchen Ingwer hinzugethan, und noch eine Stunde lang gekocht; dann wird die Brühe durch ein reines Tuch geseiht und in einem breiten Gefäße so weit eingekocht, abgedämpft, daß es die Dicke einer Tunke bekommt; in dieser letzten Zeit des Abdampfens muß mit einem Kochlöffel an dem Boden ununterbrochen fortgerührt werden, weil die Glace bey dieser Dickflüssigkeit gerne anbrennt. Nun wird dieselbe in kleine Chocoladeformen gegossen und kalt gestellt. Den andern Tag nimmt man die festgesulzte Glace heraus und läßt sie einige Tage bey oftmahligem Umwenden abtrocknen, und nun läßt selbe sich mehrere Jahre lang aufbewahren. Beym Gebrauch derselben zur Suppe läßt man eine halbe Maß Wasser auf ein Zeltchen kochen, gibt die dünngeschnittene Glace nebst einigen grünen Blättern Zeller und Petersilie, Salz und Muscatblüthe hinein, läßt die Suppe noch einige Perlen werfen, und rührt alles um, damit sich die Glace gehörig auflösen kann. Jetzt wird diese Brühe der andern Suppe gleich angerichtet, oder sonst auf eine andere Weise verbraucht.

6. Nudelsuppe.

Um eine Nudelsuppe zu bereiten muß man vorerst die Mehlspeise, nähmlich die Nudeln, in Bereitschaft haben. Diese Nudeln bereitet man sich bey gelegener Zeit im voraus, und zwar, wenn man vier Hände voll feines weißes Mehl mit vier ganzen Eyern und zwey Löffeln voll Wassers zu einem festen Teig anmacht, denselben dann auf vier kleine Leibchen knetet, diese Leibchen werden über der nur

Digitized by Google

ſparſam mit Mehl beſtaubten Tafel mittels eines Nudelwalkers auf papierdünne Blätter auswalkt, und nach einigem Übertrocknen zuſammen rollt und zwirnfadenfein ſchneidet; will man aber die Nudeln kurz haben, ſo werden die Blätter auf zwey Finger breite Bänder überſchnitten, fünf bis ſechs ſolche Bänder über einander gelegt, und nun gleichfalls fein geſchnitten. Das gleichförmige Schneiden braucht aber einige Übung, bevor man damit recht fortkommt; allein dieſe iſt bald erreicht, wenn man die linke Hand mit aufgeſtülpten Fingern über die Bänder legt, und mit einem ſcharfen Meſſer, deſſen Rücken an den Fingern anliegt, den Teig immerfort durchſchneidet, während die Finger nur kleinweiſe zurückweichen. Wenn ein Häufchen Nudeln zerſchnitten ſind, ſo werden ſie aus einander geſtreut, um das Zuſammenkleben zu verhindern. Solche Nudeln können mehrere Wochen alt werden, ohne an ihrer Güte zu verlieren, wenn man nur Sorge trägt, ſie vor Staub zu bewahren.

Nun wird ungefähr die Hälfte der Fleiſchbrühe mit nur etwas wenigem Saffran in einem angemeſſenen Topf ans Feuer geſetzt, und wenn derſelbe kocht, drey ſtarke Hände voll feine Nudeln hineingethan und mit einem Kochlöffelſtiel leicht umgerührt, damit dieſelben nicht zuſammenkleben. Bey den friſch bereiteten Nudeln darf die Suppe nur fünf Minuten kochen, ſind dieſelben aber einige Zeit alt und trocken, ſo muß das Kochen an die zehen Minuten dauern; übrigens muß die Zeit zum Einkochen ſo genau ausgemittelt werden, daß die einmahl verkochte Suppe nicht über fünf Minuten lang ſtehen oder warten darf, weil die Nudeln zu viel aufgeweicht, daher ſchlißig, die Brühe aber ſchleimig und dick machen würden. Wenn die Suppe eingekocht iſt, ſo wird dieſelbe mit Salz und fein geſtoßener Muscatblüthe gewürzt, in den Suppentopf kommt aber ein Löffel voll fein geſchnittene grüne Peterſilie, denn würde man die grüne Peterſilie in die kochende Suppe geben, ſo würde der feine würzige Geruch derſelben verflüchtigen.

7. Fleckelſuppe.

Dieſe Suppe wird der vorhergehenden gleich bereitet, nur werden ſtatt der Nudeln, Fleckerl eingekocht.

Digitized by Google

Die Fleckerl werden aus dem Nudelteige bereitet; die ausgewalkten Blätter werden nähmlich auf schmale Streifchen und diese auf kleine Fleckchen überschnitten.

8. Eingetropfte Suppe.

Die Rindsuppe wird, wie zu der Nudelsuppe, in einem angemessenen Topf ins Kochen gebracht. Während demselben werden fünf ganze Eyer mit fünf Löffel voll weißem Mehle so abgerührt, daß der daraus entstandene flüssige Teig spagatdünn vom Löffel spinnt; dieser Teig wird nun in die kochende Suppe getropft oder auch gesponnen, und wenn die Oberfläche voll ist, abgenommen und in den Suppentopf gethan, dann aufs neue getropft, bis endlich der Teig ganz aufgegangen ist. Die Würze bleibt wie bey der Nudelsuppe.

9. Hafernudelsuppe (Vermicelle).

Da die Hafer-, auch Fadennudeln, Jahre lang aufbewahrt, daher häufig mit Staub verunreinigt werden, so pflegt man sie vor dem Gebrauche ins kochende Wasser zu werfen, gut durch einander zu rühren und erst hernach in die Fleischbrühe, gleich der Nudelsuppe Nr. 6, verkochen zu lassen. Zu bemerken bleibt, daß eine jede Mehlspeise, am meisten aber die Hafernudeln, die Rindsuppe schwächen, man muß daher gute Suppe nehmen und selbst mit der Würze etwas nachhelfen.

10. Schneckerlsuppe und 11. Regenwurmsuppe

werden der Hafernudelsuppe gleich behandelt.

12. Suppe mit Nockerln.

Die klare Rindsuppe wird in einem angemessenen Topf ans Feuer gesetzt. Während der Zeit, welche sie braucht, um ins Kochen zu kommen, wird ein Viertelpfund Butter oder frisches Schmalz in einem Reindel flaumigweiß abgetrieben und in kleinen Zeitweilen vier ganze Eyer hineingerührt; nun kommen vier bis fünf Löffel voll Mehl und eben so viel Milch hinzu, und es wird ein halbfester Teig

Digitized by Google

gebildet. Wenn nun die Brühe kocht, so werden mit einem Kaffehlöffel, den man jedes Mahl in die Brühe taucht, kleine Nockerl abgestochen und in die Suppe gethan; nach drey Minuten des Verkochens sind dieselben gut. Die Würze bleibt wie bey der Nudelsuppe.

13. Suppe mit Semmelknödeln.

Auf acht Personen braucht man wenigstens eine Maß fein würflig geschnittene Semmeln, deren Rinde früher gut abgerieben wird, acht Loth oder zwey eygroße Stückchen Butter, vier bis fünf ganze Eyer, zwey Hände voll Mehl und ein halbes Seidel Milch. Die Butter wird mit den Eyern nach und nach flaumig abgetrieben, dann mit den übrigen obbenannten Ingredienzen vermengt und bey Seite gestellt. Nach einiger Zeit wird ein Knödel versucht; ist dasselbe nach dem Verkochen zartspröde unter dem Druck des Fingers, so wird die Masse ohne weiters zu runden eydottergroßen Knödeln verarbeitet, wäre dieses aber nicht der Fall, so müßte man mit etwas Milch oder Mehl, je nachdem die Masse zu fest oder zu weich ist, nachzuhelfen suchen. Diese Knödel werden dann, gleich der Nudelsuppe Nro. 6, in die kochende Brühe eingelegt und fünf Minuten lang gekocht, übrigens wie dort gewürzt und angerichtet.

14. Markknödelsuppe.

Zu den Semmelknödeln, wie selbe im vorgehenden Artikel beschrieben worden, kommen acht Loth kleinwürflig geschnittenes Mark, welches früher sorgsam untersucht worden, damit kein Beinsplitter in demselben bleibe; dagegen werden statt acht nur vier Loth Butter angewandt, die übrige Behandlung bleibt sich in jedem Puncte gleich.

15. Leberknödelsuppe.

Ein Pfund Kalbsleber wird sorgsam rappirt, das heißt, dieselbe wird mit einem stumpfen Messer aus allen Häuten und Sehnen wohl geschabt, dann fein geschnitten; nach Erfolg dessen werden acht Loth Butter oder Schmalz weißflaumig abgetrieben und die Leber hinein vermengt. In diese Masse kommen nun so viel Semmelbrösel, daß das Ganze nach gehörigem Verrühren einen schwerflüssigen

Digitized by Google

Teig gibt, welcher mit einem Löffel voll Salz, etwas feinem Pfeffer und fein gestoßenem Majorankräutchen gewürzt wird. Nach einiger Zeit haben die Semmelbrösel das Ganze so verdickt, daß man nun eygroße Knödel daraus bereiten kann, welche, den Semmelknödeln gleich, in die kochende Brühe eingelegt werden und fünf Minuten hindurch kochen müssen. Da die Leber viel Fleischextract enthält, so wird selbst die schwächste Suppe durch solche Knödel wohlschmeckend.

16. Suppe mit Reißknödeln.

Es wird ein Viertelpfund Reiß nach dem sorglichen Ausklauben und Auswaschen in einer halben Maß Fleischrühe, Nro. 1, langsam zwar, aber so lange gedämpft, bis der Reiß weich und trocken geworden ist. Nun werden acht Loth Butter mit vier ganzen Eyern, welche nach und nach in denselben geschlagen werden, weißflaumig abgerührt, dann kommt der abgekühlte Reiß mit einer starken Hand voll Semmelbröseln in die Butter; das Ganze wird gesalzen und zu einem gleichförmigen ziemlich festen Teig abgerührt. Man versucht endlich ein solches Knödel; ist dasselbe nach fünf Minuten des Kochens körnig zart, so ist es recht, ist dieses aber nicht ganz der Fall, so muß man entweder mit einem Ey oder mit etwas Semmelbröseln nachhelfen, je nachdem sich die Masse weich oder hart zeigt.

Jetzt wird die zur Tafel bestimmte Suppe in den angemessenen Topf geseiht und ans Feuer gesetzt. Während dessen müssen die Knödel eygroß geformt, und wenn nun die Suppe kocht, in dieselbe eingekocht werden; nach sieben bis acht Minuten sind sie vollkommen gut. Die Würze bleibt jener der Nudelsuppe gleich.

17. Suppe mit Faschknödeln.

Aus einem Pfund reinem Kalbfleische, einem halben Pfund Kernfett, einer dem Fleische gleichen Menge abgeriebene, etwas eingeweicht und wieder stark ausgepreßte Semmelschmollen und drey ganzen Eyern wird ein Fasch gemacht. Das Fleisch wird nähmlich aus allen Häuten gelöst und sehr fein geschnitten; eben so wird das Fett aus den feinsten Häutchen ausgelöst und gleichfalls fein geschnitten; nun kommt die etwas ge-

Digitized by Google

weichte Semmel hinzu, und es wird alles zusammengeschnitten, von fünf zu fünf Minuten ein Ey darein geschlagen, mit Salz und Pfeffer gewürzt und in einem Mörser einige Zeit gestoßen. Aus diesem Fasche werden eydotter große Knödel gemacht und in kochende Suppe eingelegt; nach fünf bis sechs Minuten wird das Fett abgenommen, die Suppe mit Salz, etwas fein gestoßener Muscatblüthe und Saffran gewürzt und sogleich angerichtet.

18. Suppe mit Speckknödeln.

Zu Speckknödeln wird ein Viertelpfund frischer reiner Speck kleinwürflig geschnitten, und in eine Reine oder ein Pfännchen über der Gluth so lange geröstet, bis derselbe die Fette ausschwitzt und die Schwarte gelb wird; in dieses werden vier Hände voll kleinwürflig geschnittene Semmelschmollen gethan und durch einander gemengt. Nach dem Auskühlen kommen endlich zwey Hände voll Mehl, zwey bis drey ganze Eyer und so viel Milch hinzu, daß die Masse nach dem gehörigen Mengen einen etwas steifen Teig gibt, aus welchem sich Knödel machen lassen, welche die Größe eines Eyes nicht übersteigen.

Während diesem ist die auf acht Personen gehörige Menge Rindsuppe ans Feuer gestellt worden, und wenn sie kocht, werden die Knödel eingelegt; nach zehn Minuten sind selbe hinreichend gar. Die Suppe wird dann nach der angegebenen Weise gewürzt und angerichtet.

19. Suppe mit Mehlpfanzel.

Zu einem Mehlpfanzel werden acht Loth Butter mit sechs Eyerdottern durch immerwährendes Rühren weißflaumig abgerührt, die Dotter dürfen jedoch nur eines nach dem andern hineingeschlagen werden. Jetzt werden die sechs Eyerklar mit einer steifen Ruthe zu festem Schnee geschlagen und in die Butter behutsam gemengt, mit Salz bestaubt, und endlich zwey starke Löffel voll Mehl hinein verrührt; man muß jedoch Acht haben, daß der Schnee nicht ganz zerrührt werde. Nun wird ein wie ein halbes Ey kleines Stückchen Schmalz in einer Reine oder sonst einer feuerfesten Form bis zum Rauchen erhitzt und das Pfanzel hineingegossen und langsam gebacken.

Die Suppe Nro. 1 wird kochendheiß gemacht, mit Salz, fein

Digitized by Google

gestoßener Muscatblühe und etwas wenigem Saffran gewürzt und über das langwürflig geschnittene Pfanzel in den Suppentopf gegossen und sogleich aufgetischt.

20. Suppe mit Erdäpfelpfanzel.

Zu einem Erdäpfelpfanzel werden so viel Erdäpfel in der Asche oder in einer Röhre gebraten, daß man einen Teller voll durch ein Sieb gestrichenes Mark derselben bekommt; nun wird wie bey dem Vorhergehenden verfahren. Es werden nähmlich acht Loth Butter oder reines Schmalz mit sechs Eydottern flaumig abgetrieben, die Eyerklar zu festem Schnee geschlagen, in die Butter gemengt und nun auch das Mark der Erdäpfel hinein verrührt; das Backen geschieht dem Vorhergehenden gleich, ob in einer Tortenpfanne oder einer Röhre, gleich viel, wenn nur das Pfanzel von beyden Seiten eine gleiche schöne Farbe bekommt.

Die Rindsuppe Nro. 1 wird in einen schicklichen Topf geseiht und kochendheiß gemacht, dann gewürzt und über das auf kleine Vierecke geschnittene Pfanzel in den Suppentopf gegossen.

21. Suppe mit Kohlpfanzel.

Vier faustgroße Häuptel Kohl, werden von einander gespalten, die Strünke herausgeschnitten und die Blätter in gesalzenem Wasser weich gekocht, so zwar daß sie sich zwischen den Fingern leicht zermalmen lassen; nun werden sie abgeseiht, fein geschnitten und durch ein Sieb gestrichen. Es werden dann acht Loth Butter mit sechs Eydottern weißflaumig durch immerwährendes Rühren abgetrieben, die Eyerklar zu festem Schnee geschlagen, in die Butter vermengt und endlich der Kohl in das Ganze verrührt. Gebacken wird dieses Pfanzel dem vorhergehenden Mehlpfanzel gleich; man gibt gerne, jedoch nur ausnahmsweise, etwas feine weiße Semmelbröseln zu dem durchgeschlagenen Kohl, um dessen Wässerigkeit zu meiden, dadurch pflegt das Pfanzel etwas körniger auszufallen. Während diesem wird ein angemessener Topf voll Rindsuppe Nro. 1 zum Feuer gesetzt, nach der angegebenen Weisung gewürzt und kochendheiß über das kleinwürflig geschnittene Pfanzel in den Suppentopf gegossen.

Digitized by Google

22. Suppe mit Leberpfanzel.

Ein Pfund schöne gesunde Kalbsleber wird fein rappirt *) und durch ein Sieb gestrichen, dann werden acht Loth Butter mit sechs Eydottern weißflaumig abgetrieben, die Eyerklar zu festem Schnee geschlagen, und sammt der Leber und zwey Händen voll feiner weißen Semmelbröfel in die Butter behutsam vermengt, so daß das Ganze noch locker flaumig bleibt. Gebacken wird dieses dem Mehlpfanzel gleich, jetzt wird ein angemessener Topf Rindsuppe Nro. 1 zum Feuer gesetzt, mit der bekannten Würze und Salz gewürzt und kochendheiß über das würflig geschnittene Pfanzel in den Suppentopf aufgegossen.

23. Semmelsuppe.

Zu dieser Suppe pflegt man die Semmel (Weißbrot oder Mundbrot) dünnblättrig zu schneiden und goldgelb zu bähen**); die Rindsuppe Nro. 1 wird dann kochendheiß nach der angegebenen Weise gewürzt und über die Semmel in den Suppentopf gegossen. Wenn es schon gegen alle Regeln ist, die Suppe fett aufzutischen, so findet bey dieser und bey einigen andern eine Ausnahme Statt, denn hier sind einige Fettaugen von guter Wirkung, weil die magere Semmel dieses gleichsam unschädlich macht.

24. Brotsuppe (Fasten).

Zu dieser Suppe wird dünnblättrig geschnittenes schwarzes Brot mit etwas reinem Fett und fein geschnittener Zwiebel geröstet, so zwar daß die Zwiebel und einige Scheiben Brot gelbbraun werden; dann wird so viel gekochtes Wasser darüber gegossen, als das Brot einsaugt, und daß noch so viel Flüssiges übrigbleibt, um die Suppe als Suppe erscheinen zu lassen. Nun wird dieselbe mit Salz, etwas Pfeffer und feinem Schnittling gewürzt und nach kurzem Sieden angerichtet.

---

*) Unter dem Kunstausdruck, rappiren, wird das Feinschaben der Leber aus allen Häuten verstanden.

**) Unter dem Bähen wird in der Kunstsprache das Trocknen über Gluth verstanden.

Digitized by Google

25. Brotsuppe mit Eyern und Bratwürsten.

Zu dieser Suppe wird das dünnblättrig geschnittene schwarze Brot wie zu der Semmelsuppe gelb gebäht, dann aber mit etwas Fleischbrühe Nro. 1 aufgegossen, und etwas weniges verkocht. Während diesem werden acht bis zwölf Bratwürstchen schnell abgebraten und die Suppe, mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch gewürzt, angerichtet; sonach werden acht bis zehn frische Eyer in dieselbe geschlagen, die Bratwürstchen an die Oberfläche gelegt, der Suppentopf bedeckt und zur Tafel gesandt. Bis man sich versammelt und zu Tische setzt, vergehen leicht drey Minuten, und dann sind die Eyer gerade auf den rechten Punct gekommen; will man es jedoch zierlicher machen, so werden die Eyer in eine andere Brühe aufgeschlagen, aufgekocht, und der Suppe in einem andern Gefäße beygesetzt.

26. Kräutersuppe.

Zu Frühling-Kräutersuppen werden die frischen Kräuter, als: Sauerampfer, Kerbel und etwas grüne Petersilie fein geschnitten, eine halbe Stunde vor dem Anrichten mit einem Löffel voll reinen Fett aus dem Fleischtopfe begossen und langsam abgedünstet; dann wird die Reine mit der Rindsuppe aufgegossen, aufgekocht, mit Salz und etwas weniger zerriebenen Muscatnuß gewürzt, und über gebähte Semmel in den Suppentopf gegossen. Allein selten gibt man diese Suppe so ganz einfach, sondern man mischt gerne noch andere Kräuter hinzu, als: junge Zwiebel, Lattichblätter, Endivien, Portulack, und wie selbe in der Jahreszeit vorkommen; die Bereitung bleibt jedoch immer dieselbe.

27. Kräutersuppe mit Reiß.

Die Suppe (wie die vorhergehende) bekommt statt gebähter Semmel weich gekochten Reiß zur Garnirung. Der Reiß, ein Viertelpfund ungefähr, wird in mehreren Wässern gewaschen, dann mit zweymahl so viel Rindsuppe, als derselbe der Menge nach beträgt, aufgegossen und langsam weich gekocht, endlich in den Suppentopf gethan und die Kräutersuppe darüber gegossen.

Digitized by Google

28. Französische Kräutersuppe.

Hierzu werden gelbe Rüben, Petersilie und Zeller feinstiftlig geschnitten, und zwar von den zwey erstern überall zwey, von den letztern aber nur eine Handvoll mit zwey Löffel voll von dem Fleischtopf genommenen Fett langsam weich gedünstet, dann kommen zwey Hände voll fein gezupfter Sauerampfer, eben so viel Häuptelsalat, eine Hand voll Körbelkräutchen, etwas stiftlig geschnittener Puri und ein wenig Fetthennekräutel; es wird nun alles zusammen noch eine viertel Stunde lang gedämpft, endlich mit der Rindsuppe aufgegossen und eine halbe Stunde lang gekocht, jetzt wieder ein Paar Hände voll dünnblättrig geschnittene Semmel gebäht, in den Suppentopf gethan, und die mit Salz und Muscatblüthe gewürzte Suppe darüber gegossen.

29. Kräutersuppe mit faschirter Semmel.

In die vorhergehende Kräutersuppe kommt, statt gebähter, faschirte Semmel, und diese wird auf folgende Weise bereitet: man reibt einige Semmeln behutsam ab, und schneidet von der noch übrigbleibenden und weicheren Rinde runde Stückchen herab; nun werden acht Hühnerlebern fein geschnitten, mit eben so viel Mark und drey Eydottern nebst etwas Salz und Pfeffer fein gestrichen, mit dieser Fasche werden nun die inwendigen Seiten der Semmelschnittchen belegt, glattgestrichen, dann aber in einem heißen Schmalze gebacken; die Suppe wird endlich in den Topf gegossen und die gebackenen faschirten Semmeln darüber gethan.

30. Kräutersuppe mit Markknödeln.

Die Kräutersuppe wird ganz so bereitet, wie unter der Aufschrift französische Kräutersuppe; statt der gebähten Semmel kommen aber Markknödel, wie selbe unter dem 14. Artikel beschrieben, in dieselbe.

31. Reißsuppe.

Zu dieser Suppe wird ein halb Pfund Reiß sorgsam durchgeklaubt, in mehreren Wässern ausgewaschen, mit zweymahl so viel

Rindsuppe Nro. 1, als derselbe der Menge nach beträgt gekocht; dann werden drey halbe Maß Rindsuppe kochendheiß gemacht, mit Salz, etwas Muscatblüthe und Saffran gewürzt, über den Reiß in den Suppentopf gegossen und behutsam umgerührt, damit der Reiß in ganzen Körnern, und die Suppe klar bleibt.

32. Schleimige Reißsuppe.

Der Reiß wird, wie zu der vorhergehenden Suppe, sorglich geklaubt und ausgewaschen, dann aber mit wenigstens zwey Maß Rindsuppe aufgegossen und weichgekocht, endlich recht durch einander geschlagen, um denselben zu brechen und die Suppe schleimig zu machen. Die Würze von Salz, Muscatblüthe und Saffran wird durch eine Beygabe von feinem Schnittling erhöht.

33. Reißsuppe mit Parmesankäse.

Wenn die unter Nr. 27 beschriebene Reißsuppe in den Suppentopf gegossen wird, so streut man einige Löffel voll fein geriebener Parmesankäse über dieselbe und tischt sie so auf. Oder man setzt den geriebenen Käse über einen Teller der Reißsuppe bey, damit ein jeder nach seinem Gefallen zulangen könne.

34. Reißschleim.

Der Reißschleim wird nicht sowohl als Suppe, sondern als ein nährendes und milderndes Decoct, insonderheit bey Brustübeln vorgerichtet und in Kaffehbechern dargereicht; aus diesem Grunde wird selten viel auf Einmahl gemacht, auf sechs bis acht Becher ist daher ein Viertelpfund Reiß hinreichend. Derselbe wird in mehreren Wässern gewaschen und mit sechsmahl so viel Rindsuppe, als dessen Menge war, aufgegossen, endlich langsam gekocht und von Zeit zu Zeit mit einer Schneeruthe abgeschlagen, bis die Suppe dickschleimig wird; nach Erfolg dessen wird das Ganze in ein feines Sieb gegossen, und der Schleim abgesondert, mit Salz und etwas Muscatblüthe gewürzt.

Digitized by Google

35. Gräupelsuppe.

Die gerollte Gerste, Ulmergräupel u. dgl. werden mit Wasser ausgewaschen, dann aber mit fünfmahl so viel Wasser, als sie der Menge nach betragen, ans Feuer gebracht und anderthalb Stunden lang bey wiederhohltem Umrühren gekocht; nach dieser Zeit werden drey halbe Maß gute Rindsuppe von dem Fleischtopfe geseiht, mit Salz, Muscatblüthe und Saffran gewürzt, und über die in den Suppentopf befindlichen Gräupchen gegossen und leicht umgewendet, damit die Suppe klar bleibe.

Die schleimige Gerstensuppe wird der folgenden Gerstenfastensuppe gleich bereitet.

36. Gerstenschleim.

Die gerollte Gerste wird der vorgehenden gleich bereitet, nachdem sie aber weich und dick geworden ist, wird so viel Rindsuppe nachgegossen, als man ungefähr einen dünnen oder dicken Gerstenschleim haben will; nun wird es mit einer Schneeruthe gut abgeschlagen und durch ein feines Haarsieb geseihet. Dieser Gerstenschleim wird mit Salz und etwas Muscatblüthe gewürzt und in Kaffehbechern credenzt.

37. Kraftsuppe.

Es werden zwey Pfund reines Rindfleisch ohne Fett in einem angemessenen Reindel, welches mit etwas Mark und blättrig geschnittener Zwiebel gefüttert ist, braun gedünstet; um dieses besser und schneller zu bewerkstelligen, kann man das Fleisch kleinwürflig schneiden. Nach Erfolg dessen wird das Fleisch fein geschnitten und noch feiner gestoßen, dann wieder in das Reindel gethan, mit guter Rindsuppe aufgegossen und fortgekocht; während diesem werden zwey Hand voll dünnblättrig geschnittene Semmelschmollen in reinem Schmalze ausgebacken und hinzugethan. Zu bemerken bleibt, daß das Mark aus dem Reindel beseitiget wird, ehe man das gestoßene Fleisch wieder in dasselbe thut. Ist nun die Semmel ganz weich verkocht, so wird alles durch ein feines Sieb gestrichen. In diese Suppe gibt man

Digitized by Google

nach Belieben würflig geschnittene und ausgebackene Semmel, oder weichgekochten Reiß.

38. Ragoutsuppe.

Man kocht einen halben Kalbskopf in vielem gesalzenen Wasser halb weich und legt ihn dann ins kalte Wasser; während dieses wird eine Einbrenne von zwey Löffel voll Butter (acht Loth) und einem Löffel voll Mehl angemacht, sehr langsam und unter oftmahligem Umrühren lichtgelb geröstet, dann aber mit zwey Maß kochender Rindsuppe, welche nach und nach zugegossen wird, zu einer Suppe abgerührt. Diese Suppe wird mit etwas Salz, zwey Lorbeerblättern und einer Zwiebel belegt und anderthalb Stunden lang gekocht; dann wird der abgekühlte Kalbskopf von den Knochen gelöst, auf Kaffehlöffel kleine Stückchen zerschnitten, in zierlicher Form zubereitet und in die Suppe gethan. Nach dem Weichwerden desselben werden die Stückchen herausgeklaubt, in einen andern Topf gethan, und die Suppe durch ein feines Haarsieb darüber geseiht und wieder zum Kochen ans Feuer gestellt.

In diese Suppe werden nun ein Paar Hände voll reinlich geschälte und mit etwas Butter und Limonisaft anpassirte *) Champion, ein Paar Hände voll abgekochter Schneidspargel, eine abgekochte und kleinweise gebrochene Kalbsmilch (Kalbsbries) u. dgl. mehr gethan; alle diese Ingredienzen müssen erst in der Suppe völlig gar gemacht werden. Nun werden drey Hand voll kleinwürflig oder rundblättrig geschnittene, dann gebackene Semmel in den Suppentopf gethan, und die Ragoutsuppe darübergegossen und sogleich aufgetischt.

39. Gestoßene Leberſuppe (Leberguli).

Ein Pfund Kalbsleber wird auf dünne Scheiben oder Blätter geschnitten, mit Salz bestaubt, in schwarzes Mehl eingetunkt, und in heißem Schmalz gebacken; wenn dieses geschehen ist, so wird selbe fein geschnitten und mit sechs hartgekochten Eydottern fein gestoßen.

*) Anpassiren heißt so viel als eine Sache mit etwas Fett über der Gluth angehen oder eine kleine Weile dämpfen lassen.

Digitized by Google

Nun wird dieser Brey mit drey halben Maß Rindsuppe, Nro. 1, zur dünnen Suppe abgerührt, durch ein feines Haarsieb gestrichen und wieder kochendheiß gemacht; allein dieses muß unter immerwährendem Rühren oder noch besser unter immerwährendem Ziehen *) geschehen, ohne daß die Suppe zum eigentlichen Kochen komme, denn dadurch würde dieselbe zerrinnen oder stocken. Nun gießt man sie in den Suppentopf über kleinwürflig geschnittene Semmel. Die Würze dieser Suppe besteht nur aus Salz und etwas wenig weißem Pfeffer, welches in dem Augenblick des Anrichtens in dieselbe gegeben wird.

40. Gestoßene Suppe oder Hühnerguli.

Man nimmt einen starken Kapaun, oder zwey kleine Hühner; nach dem Absengen ihrer feinen Haare über brennendem Papier und Aufmachen oder Herausnehmen der Eingeweide, endlich nach dem Auswaschen werden diese Hühner mit etwas Fett von dem Fleischtopf, einer auf Scheiben geschnittenen Zwiebel, einer halben gelben Rübe, ein Paar Wurzeln Petersilie und ein Paar Lorbeerblättern in sorglich bedeckter Reine über schwacher Gluth langsam weich gedämpft, dann herausgenommen und das Fleisch von den Knochen abgelöst. Die Knochen und die Haut, welche abgenommen worden sind, kommen in die Reine zurück, und diese wird mit drey halben Maß Rindsuppe, Nro. 1, aufgefüllt und langsam fortgekocht. Während diesem wird ein Viertelpfund Reiß sorglich durchgeklaubt, ein Paarmahl ausgewaschen und mit einer halben Maß Rindsuppe aufgesetzt; das Hühnerfleisch wird aber fein geschnitten und mit sechs hartgesottenen Eydottern nebst zwölf abgeschälten Mandelkernen fein gestoßen. Jetzt wird der sehr weich gesottene Reiß hinzugethan, das Ganze gut durch einander gerührt und durch ein feines Haarsieb gestrichen; um das Durchstreichen zu erleichtern, werden die anderthalb Maß Rindsuppe, welche in die Reine gegossen worden waren, nach und nach hinzugefüllt.

Diese Suppe wird der vorhergehenden gleich mit einem Schöpflöffel über scharfe Gluth zum Siedheißwerden gezogen, mit Salz

*) Unter ziehen wird ein immer wiederhohltes Aufgießen aus und in den Topf mit einem Schöpf- oder Ragoutlöffel verstanden.

Digitized by Google

und etwas weißem Pfeffer gewürzt, und über kleinwürflig geschnittene und in einem guten Schmalz gebackene Semmel in den Suppentopf gegossen. Statt gebackener Semmel pflegt man auch weichgekochten Reiß in dieselbe zu geben; in diesem Falle muß man statt einem Viertel ein halbes Pfund Reiß weichkochen, die eine Hälfte sonach in den Fleischbrey, wie dieses eben angezeigt worden, die andere Hälfte aber in den Suppentopf thun.

41. Vögerlsuppe.

Zu dieser Suppe werden ein Dutzend kleine Vögerl nach dem Abrupfen an ein kleines Spießchen angesteckt, und zwischen einen jeden Vogel ein kleines Stückchen Speck gethan; dieses Spießchen wird nun an einen großen Spieß angebunden und am hellen Feuer (ziemlich nahe angerückt) gebraten. Während des Bratens werden die Vögerl mit zwey Löffel voll Mehl bestaubt, so daß dieses Mehl über denselben eine Kruste bildet. Wenn die Vögerl Farbe bekommen haben, so werden sie abgezogen, über einem Brete sammt den Beinchen und dem Speck fein geschnitten, endlich mit sechs hartgesottenen Eydottern sehr fein gestoßen. Jetzt werden drey halbe Maß gute Rindsuppe, Nro. 1, in welcher früher einige Semmelkrusten verkocht haben, nach und nach über den Brey gegossen, derselbe gut durch einander gerührt und nun durch ein feines Haarsieb durchgestrichen.

Dieselbe wird endlich denen vorhergehenden gleich über scharfer Gluth bis zum Heißwerden gezogen, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, endlich über würflig geschnittene und im Schmalz gebackene Semmel angerichtet.

42. Olio suppe.

Ein Stück Kalbfleisch (es kann von der Schulter genommen werden), und zwar von dem Gewicht von zwey Pfund, eine ganze schöpsene Schulter und ein Kapaun werden rasch und braunfarbig am Spieße gebraten, sodann auf Stücke zerhauen, in einen Topf gethan, mit einer Handvoll Reiß belegt, und mit zwey Maß guter Rindsuppe aufgegossen und anderthalb Stunden lang gekocht, dann durch ein feines Sieb geseiht, mit hinreichendem Salze, etwas

Digitized by Google

Muscatblüthe und Saffran gewürzt und klar aufgetischt; gebähte Semmel und weich gekochter Reiß werden auf Tellern besonders beygesetzt, damit, wenn Jemand Lust trägt davon in seine Suppe zu nehmen, derselbe zulangen könne.

Diese Suppe wird jedoch, deren stärkenden und anreizenden Eigenschaft wegen, selten zur Tafel, aber häufig als Anreizung und Stärkung bey Bällen in Kaffehbechern präsentirt.

43. Gansel suppe.

Von Gänsen pflegt man den Hals, die Flügel, die Füße, Leber und Magen das Junge zu nennen; dieses Junge, wenn nähmlich der Magen aufgeschnitten und gereinigt, von der Leber die Galle abgesondert, der Hals und die Flügel auf zwey fingerkleine Stücke geschnitten oder übergehauen sind, wird in Wasser halbweich gekocht. Während diesem wird eine Einbrenne von zwey Löffelvoll Schmalz mit einem Löffelvoll Mehl ganz braun geröstet, dann mit der Brühe von dem Jungen zu einer Suppe abgerührt, mit einer Petersilienwurzel und zwey Lorbeerblättern belegt und fortgekocht. Unterdessen werden die Stückchen Gansel gereinigt, nähmlich die Haut der Halsstücke von den etwaigen Stiftchen und feinen Beinchen abgeklaubt, der Magen von der harten Haut befreyt und reinlich zugeschnitten, in die kochende Suppe gethan und mitgekocht; nur die Leber wird zurückbehalten, weil diese, einmahl abgekocht, nicht mehr kochen darf, indem sie das lange Kochen sperr und hart macht; diese wird also auf kleinere Stücke zerschnitten und in den Suppentopf mit ein Paar Handvoll gebähter Semmel gethan. Wenn nun das ganze Gansel vollkommen weich ist, so werden die Stückchen aus der Suppe gehoben, in den Suppentopf gelegt, und diese, mit Salz und etwas weißem Pfeffer gewürzt, durch ein feines Sieb darübergegossen.

Die den Gänsen im Allgemeinen so zusagende Würze aus Majoran wird zur Suppe nur auf besonderes Verlangen angewandt, weil selbe, zu viel hervorstechend, bey der Suppe nicht so allgemein zusagt.

Digitized by Google

44. Suppe mit Schlickkrapfeln.

Es werden zwey lämmerne Bäuschel, nähmlich die Lunge und Leber sammt dem Herzen, weich gekocht, dann aber recht fein geschnitten, sonach mit zwey Löffelvoll reiner Fett vom Kochtopfe eine Weile geröstet, dann wird es mit drey Eydottern verrührt (gebunden), mit Salz und etwas Pfeffer, dann mit einem Kaffehlöffel voll sehr fein geschnittener Petersilie gewürzt und kalt gestellt.

Während diesem wird aus drey Hände voll Mehl, drey ganzen Eyern und ein Paar Löffel voll Wasser ein fester Nudelteig angemacht, auf vier kleine Leibchen geknetet*) und auf dünne Blätter ausgewalkt; nun wird der Rand einer solchen Platte mittelst eines Federpinsels mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, zwey Finger breit von diesem Rande eydotterkleine Häufchen von dem kaltgestellten Lungenmus gesetzt, der Rand darübergebogen, um ein jedes Häufchen herum niedergedrückt, und mit einem Handfläche kleinen Ausstecher ausgestochen, so daß man halbrunde Krapfel bekommt; diese werden nun über ein mit Mehl leicht bestaubtes Sieb gelegt und mit der fernern Verarbeitung des Teiges und Muses fortgefahren.

Kurz vor dem Anrichten werden ungefähr zwey Maß Rindsuppe in einem schicklichen Hefen ans Feuer gesetzt, und wenn diese kocht, die Schlickkrapfel eingelegt und fünf Minuten lang gekocht, mit Salz, Muscatblüthe und etwas wenigem Saffran gewürzt, und über einen Kaffehlöffel voll sehr fein geschnittener Petersilie in den Suppentopf gegossen.

45. Lungenstrudelsuppe.

Es wird dem Vorhergehenden gleich ein Lungenmus bereitet, nur daß man zu diesen Strudeln Kalbslunge zu nehmen pflegt; jetzt wird ein Strudelteig angemacht: man gibt nähmlich vier Hände voll feines weißes Mehl über das Nudelbret, macht eine Grube in dasselbe, gibt ein Ey mit etwas Salz und so viel warmes Wasser hinein, daß man ei-

*) Kneten bedeutet den Teig gehörig durch einander zu arbeiten, damit derselbe gleichförmig werde.

Digitized by Google

nen ziemlich weichen dehnbaren Teig daraus bekommt, welcher gut durchgeknetet, endlich unter einen erwärmten Weidling zur Rast gelegt wird. Nach einer Viertelstunde wird über eine Tafel ein Tischtuch aufgebreitet, mit Mehl bestaubt, und der etwas ausgedehnte Teig darüber gethan und von allen Seiten ausgezogen, welches am besten geschieht, wenn man mit der flachen Hand unter denselben greift und ihn an sich fährt; ist der Teig gut gemacht, so kann man mit dem Ausziehen so lange fortfahren, bis derselbe papierdünn wird, so daß man eine daruntergelegte Schrift durch denselben recht leicht lesen kann. Hierauf wird rund herum der weniger dünn gezogene Rand abgeschnitten und wieder unter den Weidling gelegt, während man über die große dünne Platte das Mus gleichförmig aufstreut, von der einen Seite den Teig überbiegt, das Tuch aufhebt und den Teig über sich selbst zusammenrollen läßt. Diese lange Rolle wird nun mit einem Kochlöffelstiel, den man jedes Mahl mit abgeschlagenen Eyern bestreicht, auf zwey Finger breite Stücke abgedrückt und über ein mit Mehl leicht bestaubtes Sieb gelegt. Ist etwas Mus übrig geblieben, so wird der unter dem warmen Weidling aufbewahrte Teig dem vorhergehenden gleich ausgezogen und wieder Strudel daraus gemacht. Nun werden zwey Maß Rindsuppe in einem schicklichen Topfe zum Kochen gebracht, die Strudeln eingelegt, nach acht Minuten langem Kochen wird die Suppe mit Salz, Muscatblüthe und Saffran gewürzt und über fein geschnittene Petersilie angerichtet.

46. Verlornes Hühnchen.

Zu verlornem Hühnchen werden sechs Hände voll kleinwürflig geschnittene Semmel mit fünf bis sechs ganzen Eyern vermengt, jedoch so, daß die Semmel nicht zerrührt werde. Nach einer halben Stunde, wenn nähmlich die Eyer eingesogen sind und das Ganze ein etwas festes oder trockenes Ansehen bekommen hat, wird diese Semmel auf einmahl in die kochende Rindsuppe gethan, zwar so, daß es keine eigentliche Form erhalte. Nach zehn Minuten langem Kochen wird die Suppe mit Salz, Muscatblüthe und etwas Saffran gewürzt und in den Suppentopf gegossen. Die Semmel soll, wo möglich, in großen Stücken bleiben.

Digitized by Google

47. Verkochte Semmelsuppe.

Es werden drey Hände voll dünnblättrig geschnittene Semmel in die kochende Rindsuppe, drey halbe Maß ungefähr, gethan, und ein Paar Minuten mitgekocht, dann mit Salz, Muscatblüthe und Saffran gewürzt und angerichtet. Die Semmel muß durch das Kochen einiger Maßen zerfallen und verkocht seyn.

Fastensuppen.

48. Gestoßene Fastensuppe.

Zu gestoßenen Fastensuppen werden nicht Schleyen, sondern Hechten oder Schill, wohl auch Perschlinge genommen; dieselben werden nähmlich nach dem Abschuppen oder Abbalbiren aufgemacht, aus einander gerissen, und nur mit etwas Butter und Zwiebel weich gedünstet, welches in einer Zeit von fünfzehn Minuten geendet ist; jetzt werden aus dem Fleische die Gräthen herausgenommen, und dasselbe, ein Teller voll, mit sechs hartgekochten Eydottern und einem starken Löffel voll in Wasser mit etwas Butter sehr weich gekochtem Reiße fein gestoßen, dann die Masse durch ein feines Sieb gestrichen und mit dem Safte, worin es gedünstet, und mit drey halben Maß Fastenbrühe verdünnet, und unter einem mehrmahligen Ziehen über scharfer Gluth heiß gemacht, dann über vier Hände voll würflig geschnittene und in reinem Schmalze gebackene Semmel angerichtet. Die Würze bleibt wie bey den vorhergehenden gestoßenen Suppen, nähmlich Salz und Pfeffer.

49. Fastenpanadel.

Fastenpanadel bestehet aus Wasser, Butter, Semmel und Eydottern. Es werden zu diesem Zweck drey halbe Maß Wasser ins Kochen gebracht, hiezu kommen acht Loth oder ein zwey Eyer großes Stück Butter; wenn dieses zusammen verkocht ist, so kommen vier Hände voll blättrig geschnittene, vorher aber gut abgeriebene Semmel; wenn auch diese eine Weile verkocht hat, so wird die Suppe vom Feuer gesetzt, mit Salz, Muscatnuß und etwas weißem Pfeffer gewürzt, und mit einer Schneeruthe derb abgeschlagen, während dem Schlagen aber

Digitized by Google

mit sechs Eydottern legirt*) und sogleich angerichtet. Die Liäson wird bey solchen Arbeiten jedes Mahl vorgerichtet, und besteht aus Eydottern und einem Kaffehlöffel voll Obers, Milch oder Suppe; die Dotter werden abgerührt und durch ein feines Sieb oder reines Tuch gepreßt.

50. Abgegossene Kräutelsuppe.

Die Kräuter, nähmlich Sauerampfer, Körbelkräutchen und grüne Petersilie, vom ersten sechs, vom zweyten zwey, und vom letzten nur ein Löfel voll, werden mit acht Loth Butter so lange geröstet, bis der Saft, den sie vom Anfange viel geben, verdampft ist; dann wird ein Löffel voll Mehl darüber gestaubt, und mit drey halben Maß kochendem Wasser nach und nach abgerührt, so daß es eine dünne Suppe gibt. Nach einer halben Stunde wird die Suppe vom Feuer gesetzt, mit einer Liäson von sechs Eydottern unter starkem Sprudeln gebunden, mit Salz, Muscatnuß und weißem Pfeffer gewürzt, und über ein paar Hände voll gebähter, dünnblättrig geschnittener Semmel angerichtet.

51. Durchgeschlagene grüne Erbsensuppe.

Die grünen Erbsen (je feiner je besser), drey halbe Maß ungefähr, werden mit etwas Wasser und einem Löffel voll Butter langsam weich gedämpft. Während diesem wird ein halber Löffel voll Mehl mit einem Löffel voll Butter zur lichtgelben Einbrenne geröstet; diese Einbrenne wird mit drey halben Maß Wasser zur dünnen Suppe abgerührt und eine halbe Stunde hindurch verkocht. Jetzt werden die recht weichen Erbsen sammt dem Safte, in welchem selbe gedampft haben, durch ein feines Sieb geschlagen (gestrichen), die erst bereitete Suppe darübergegossen, gut vermengt, und unter fortwährendem Ziehen über scharfer Gluth kochend heiß gemacht, dann mit Salz, Pfeffer und Muscatnuß gewürzt, endlich aber mit vier Hände voll kleinwürflig geschnittenen und in Schmalz gelbroth gebackenen Semmeln angerichtet. Man darf jedoch nie vergessen, daß die einmahl durchgestri-

*) Unter legiren versteht man die Art, eine Flüssigkeit mit Eydottern zu einer gewissen Dicke zu verbinden.

Digitized by Google

chene Suppe nicht mehr aufkochen darf. Auf gleiche Weise wird die Erbsensuppe aus dürren Erbsen bereitet, nur daß die Erbsen in vielem Wasser weichgekocht werden müssen.

52. Einbrennsuppe.

Von anderthalb Löffel voll Mehl, und zwey Löffel voll oder einem Viertelpfund Schmalz wird eine Einbrenne bis zum Braunwerden geröstet; diese Einbrenne wird dann mit zwey Maß kochendem Wasser zur dünnflüssigen Suppe abgerührt, und eine Stunde lang verkocht, dann mit Salz und Pfeffer gewürzt, und über drey Hände voll dünnblättrig geschnittene und goldgelb gebähte Semmel angerichtet. Die Würze von Kümmel oder Essig wird nur auf besonderes Verlangen gebraucht.

Man ersucht zu merken, daß, wenn von einem Löffel voll Mehl oder Butter gesprochen wird, derselbe als gehäuft zu verstehen ist.

53. Bäuschelsuppe.

Es wird von einem Löffel voll Mehl und zwey Löffel voll Schmalz eine Einbrenne bis zum Braunwerden geröstet, dann aber mit drey halben Maß kochendem Wasser zur Suppe abgerührt, und eine halbe Stunde fortgekocht; während dessen wird, wenn es möglich ist, ein Rogner- und ein Milchnerkarpfen-Bäuschel im Wasser abgekocht, dann abgeseiht, mit frischem Wasser abgespült, und in kleinen Stückchen in die Suppe gethan; hierzu kommen zwey Lorbeerblätter. Nach Verlauf einer zweyten halben Stunde werden die Lorbeerblätter herausgenommen, die Suppe aber mit Salz, Pfeffer und Muscatnuß gewürzt, und über drey Hände voll dünnblättrig geschnittene, goldgelb gebähte Semmel angerichtet. Diese Suppe wird gerne angesäuert gegeben; in diesem Falle muß zugleich mit dem Bäuschel ein halb Seidel starker Weinessig hinzugegossen werden.

54. Schwammsuppe.

Zur Schwammsuppe wird eine Einbrenne aus einem Löffel voll Mehl und einem Löffel voll Butter hochgelb geröstet, mit drey halben Maß Wasser zur dünnen Suppe abgerührt, und eine halbe Stunde hindurch gekocht. Während diesem werden ein starker Teller

Digitized by Google

voll frische Schwämme, als Bilzlinge, Bretlinge oder Schampignon, abgeschält, dünnblättrig geschnitten, mit einem eygroßen Stück Butter über scharfer Gluth abgedünstet, in die Suppe gethan und aufgekocht; die Suppe wird dann mit Salz, Muscatblüthe und Pfeffer gewürzt, und über drey Hände voll gewürfelte Semmel angerichtet.

55. Krebsensuppe.

Die Krebse, wenigstens dreyßig an der Zahl, werden sorglich durchgeklaubt, reinlich ausgewaschen und im Salzwasser abgekocht, dann werden dieselben ausgelöst, und zwar von den kleinen nur die Schweifchen, von den großen aber auch die Scheren; die Schalen werden mit einem eygroßen Stück Butter fein gestoßen, und in einem Reindel über scharfer Gluth geröstet. Während diesem wird eine Einbrenne mit einem Löffel voll Mehl und einem Löffel voll Butter goldgelb geröstet, und mit dem Wasser, worin die Krebse gekocht wurden, zur Suppe abgerührt; sollte dieses Wasser nicht hinreichend seyn, drey halbe Maß zu geben, so muß mit einer Fastenbrühe oder auch nur gekochtem Wasser nachgegossen werden. Nachdem dieselbe eine Stunde lang gekocht hat, so wird die über den Schalen rothgewordene Butter durch ein feines Sieb in diese gethan; um aber Alles zu bekommen, muß etwas von der Suppe durch das Sieb über die Schalen gegossen werden. Nun wird diese Suppe eine Weile gezogen, damit sich die Krebsbutter mit dem Übrigen gut menge. Diese Suppe wird mit Muscatblüthe und Pfeffer gewürzt, und über die zugestutzten Schweifchen und drey Hände voll würflig geschnittene und in Schmalz gebackene Semmel angerichtet.

56. Milchrahmsuppe.

Es wird aus einem Löffel voll Mehl und Butter eine goldgelbe Einbrenne gemacht, mit drey halben Maß kochendem Wasser zur Suppe abgerührt und eine halbe Stunde hindurch gekocht; dann kommt eine halbe Maß saurer Rahm dazu, und es wird noch eine halbe Stunde gekocht. Diese Suppe wird mit Salz, Muscatblüthe und Pfeffer gewürzt, und über vier Hände voll dünnblättrig geschnittene Semmel angerichtet. Etwas mehr Rahm kann die Suppe schmackhafter,

Digitized by Google

aber nicht verdaulicher machen, weil, wenn der Rahm gut ist, dieselbe zu fett werden könnte.

57. Sauerkrautsuppe.

Man kocht zwey Hände voll Sauerkraut in zwey Maß Wasser recht weich; während dessen wird eine Einbrenne aus einem halben Löffel voll Mehl mit hinlänglichem Schmalze gemacht, und selbe bis zum Lichtbraunen geröstet. Diese Einbrenne wird mit dem Krautwasser zur Suppe abgerührt, und mit dem Kraut und einer halben Maß saurem Rahm eine halbe Stunde hindurch gekocht, dann mit Salz und Pfeffer gewürzt, und über drey Hände voll gebähte Semmel angerichtet.

58. Geriebene Gerstelsuppe.

Es wird aus drey Hände voll Mehl und drey ganzen Eyern ein fester Nudelteig gemacht, welcher, anstatt ausgewalkt zu werden, über ein Reibeisen zu einem Gerstel gerieben wird. Dieses Gerstel wird nun mit zwey eygroßen Stücken Butter oder Schmalz goldgelb geröstet, und mit drey halben Maß kochendem Wasser aufgegossen, dann eine Viertelstunde lang verkocht, endlich mit Salz und Muscatblüthe gewürzt, und über einen Kochlöffel voll feingeschnittene Petersilie angerichtet.

59. Gerollte Gerstensuppe.

Man kocht eine halbe Maß gerollte Gerste in zwey Maß Wasser völlig weich; dann wird eine halbe Maß saurer Rahm hinzugegossen, und das Kochen noch eine halbe Stunde lang fortgesetzt. Diese Suppe wird dann mit Salz, Muscatblüthe und etwas Saffran gewürzt, und ohne weiteres Zuthun angerichtet.

60. Griessuppe.

Ein Seidel Gries wird mit einem eygroßen Stück Schmalz goldgelb geröstet, dann mit drey halben Maß kochendem Wasser aufgegossen und eine halbe Stunde hindurch gekocht, endlich mit Salz, Muscatblüthe und Saffran gewürzt, und ohne anderes Zuthun angerichtet.

Digitized by Google

61. Zwiebelsuppe.

Zu dieser Suppe werden zwey spanische Zwiebeln über die Breite auf Scheiben, und diese auf fingerbreite Theilchen geschnitten, und in acht Loth Schmalz goldgelb gebacken; mit demselben Schmalze wird nun eine Einbrenne mit einem Löffel voll Mehl schön braun geröstet, mit drey halben Maß Wasser zu einer dünnen Suppe abgerührt, und eine halbe Stunde hindurch gekocht; nun kommen die gebackenen Zwiebelscheibchen hinzu, und es wird noch eine Viertelstunde lang gekocht, ohne das aufgestiegene Fett abzunehmen. Die Suppe wird mit Salz, Pfeffer und geriebener Muscatnuß gewürzt, und über drey Hände voll dünnblättrig geschnittene und gebähte Semmel in den Suppentopf gegossen.

62. Biersuppe.

Zu einer Biersuppe werden drey halbe Maß Bier ans Feuer gesetzt; während diesem werden acht Eydotter mit einem Seidel Obers (süßen Rahm), zwölf Loth oder vier starke Löffel voll fein gestoßenem Zucker gut abgesprudelt. Wenn nun das Bier kocht, so wird es hübsch hoch herab in diese Eyer gegossen, und gleich wieder in den ersten Topf zurückgethan; solches wird vier- bis fünfmahl wiederhohlt, bis sich alles genau vermengt. Dann wird die Suppe mit einem Stäubchen Salz und eben so viel fein geriebener Muscatblüthe gewürzt, und über vier Hände voll goldgelb gebähte Semmel angerichtet. Diese Suppe pflegt man gerne mit Limonienschalen zu würzen, ja, deren Geschmack durch Limoniensaft zu erhöhen. In einigen Gegenden wird dieselbe, statt Zucker, bloß mit Salz und Pfeffer vorgerichtet.

63. Weinsuppe.

Die Weinsuppe braucht noch einmahl so viel Zucker als die vorhergehende Biersuppe, und so setzen wir auf drey halbe Maß, das ist eine Maß Wein und eine halbe Maß Wasser, drey Viertelpfund Zucker, wenn nähmlich der Wein gewöhnlicher Österreicher ist. Der besagte Wein sammt dem Wasser wird in einem schicklichen Topfe ans Feuer gesetzt; während diesem werden drey Viertelpfund Zucker fein

Digitized by Google

gestoßen, mit zwölf Eydottern gut abgerührt, und mit einem Seidel Obers verdünnt, der Wein selbst aber mit einem Kaffehlöffel voll fein gestoßenem Zimmet, und einem eygroßen Stückchen Butter aufgekocht, und sogleich etwas hoch in die Eyer gegossen, von da wieder zurück, und dieses vier- bis sechsmahl wiederhohlt, so daß sich das Ganze genau binde. Nun wird die Suppe über einige Hände voll gebähte Semmel angerichtet und sogleich aufgetragen, um dem leicht möglichen Stocken vorzubeugen.

64. Schato (Chaudeau).

Zu einem Schato nimmt man zwölf Eydotter, ein halb Pfund Zucker, und den Saft von einer Limonie, eine halbe Maß alten österreicher Wein; diese Bestandtheile werden zusammen in einen großen Topf gethan, und mit einer Schneeruthe über scharfer Gluth so lange geschlagen, bis die Masse verdickend den Topf fast anfüllt; dann wird derselbe vom Feuer gehoben, und der untere Theil ins kalte Wasser gehalten, um dem Stocken zuvorzukommen.

Jetzt wird der Schato in Kaffehbecherln aufgetischt, und Zwieback oder sonst ein feines Gebäck beygegeben.

Zweyter Abschnitt.

Vom Rindfleisch und dessen Saucen oder Tunken.

65. Gesottenes Rindfleisch.

Bey der Bereitung der Rindsuppen haben wir das Nöthige über das Sieden des Fleisches schon gesagt; es bleibt uns daher nur die Erinnerung auf das Mürbeliegen desselben aufzufrischen übrig. In Fällen jedoch, wo die Zeitumstände dieses so nothwendige und vortheilhafte Mürbeliegen nicht gestatten, muß man sich durch Mürbeklopfen zu helfen suchen: man muß nähmlich das Fleisch mit einem Holzschlägel nach allen Richtungen recht tüchtig durchklopfen, damit die Fasern etwas getrennt, und dadurch mürbe gemacht werden.

Das Fleisch wird dann mit kaltem Wasser ans Feuer gesetzt, und von dem Augenblicke, als es zu sieden anfängt, wenn es nähm-

Digitized by Google

lich ein Stück von fünf bis sechs Pfund, und in die Länge geschnitten ist, drey Stunden lang gekocht. Das junge, welches sich durch feinere Fäden und blässere Farbe von dem alten unterscheidet, braucht wohl auch weniger, das alte aber oft längere Zeit. Die kluge Köchinn darf diesen dem Scheine nach unbedeutenden Umstand nicht außer Acht lassen. Wenn es nun gar gekocht ist, so wird dieselbe mit der schönern oder gefälligern Form oben auf die Schüssel gelegt, und mit grüner Peterssilie umkränzt.

Zum Rindfleisch gibt man gerne kalten oder warmen Krän, oder eine braune Tunke.

66. Kalter Krän.

Der kalte Krän wird, wenn die Wurze von dem braunen Häutchen abgeschabt ist, über einem Reibeisen fein gerieben, mit kochender Rindsuppe abgebrüht, dann wenn derselbe wieder abgeseiht ist, mit gutem Essig übergossen und mit etwas fein gestoßenem Zucker und Salz gewürzt.

67. Warmer Krän.

Der warme Krän wird hingegen in eine weiße Buttertunke gethan. Das heißt, man rührt einen halben Löffel voll Mehl mit einem eygroßen Stückchen Butter genau durch einander, begießt dieses mit kochender Rindsuppe und läßt es unter fortwährendem Rühren aufkochen. Der abgebrühte Krän wird nun in diese Tunke gethan, mit Salz und Muscatnuß gewürzt, und so in einer Schale dem Fleische beygesetzt.

68. Braune Tunke.

Die braune Tunke erhält man, wenn man in einem eygroßen Stückchen Schmalz einen halben Löffel voll Mehl braun röstet, welches jedoch nur langsam und bey oftmahligem Umrühren geschehen muß; dann wird diese Einbrenne mit der kochenden Rindsuppe aufgegossen und zu einer dünnen Tunke abgerührt und eine halbe Stunde hindurch gekocht; das aufgestiegene Fett wird abgenommen,

Digitized by Google

die Sauce gesalzen und dem Rindfleisch beygegeben. Allein so ganz einfach pflegt man sie selten zu geben, dagegen ist es leicht, derselben einen Beygeschmack mitzutheilen.

69. Kapernsauce.

So thut man z. B. zwey Löffel voll Kapern in dieselbe und läßt sie darin verkochen, und man hat die sogenannte Kapernsauce.

70. Gurkensauce

mit fein geschnittenen Gurken.

71. Schwammensauce.

Die Gurkensauce mit fein geschnittenen Schampion, die man jedoch vorher mit etwas Butter röstet.

72. Saure Sauce

mit etwas Essig verkocht.

73. Sardellensauce.

Die saure Sauce mit ein Paar fein gestoßenen Sardellen.

74. Limoniensauce.

Angesäuert und mit fein geschnittenen Limonienschalen vermengt. Und so ins Unendliche fort. Es kommt daher nicht schwer mit solchen Saucen zu wechseln.

75. Gedämpftes Fleisch.

Zum Dämpfen nimmt man gern die sogenannte Schale oder den Rostbraten, wohl auch ein Stück von der Schulter, aber niemahls von der Brust, vom Halse oder gar vom Bauchfleische. Das schickliche Stück wird nun von allen Seiten derb durchgeklopft, dann mit Speckschnittchen, welche stark mit Salz und Pfeffer eingerieben sind, den Fasern nach durchgezogen. Man macht nähmlich mit einem schmalen Messer ein Loch in das Fleisch und schiebt so ein Speckschnittchen nach dem andern in dasselbe, bis das Fleisch hinreichend voll gespickt ist. Jetzt wird eine

Digitized by Google

Reine mit Speckblättchen gefüttert, mit auf Scheiben geschnittenen Zwiebeln belegt, das Fleisch darüber gethan, mit ein Paar blättrig geschnittenen gelben Rüben, dann mit Petersilienwurzel, etwas Zeller und vier Lorbeerblättern belegt, eben so viel Pfeffer und ein Paar Gliedchen Ingwer gewürzt, genau bedeckt und langsam dämpfen gelassen. Nach einiger Zeit, wenn nähmlich der Saft, welcher sich vom Anfange häufig einfindet, verdampft ist, wird etwas Wein nachgegossen, und dieses fünf bis sechs Stunden so fortgesetzt, während welcher Zeit man das Fleisch öfters umwendet, bis es endlich sehr weich wird. Das Dämpfen gehet besser von Statten, wenn man auch über den Deckel Gluth geben kann; vor dem völligen Garwerden wird auch noch etwas Wein nachgegossen, damit sich die allenfalls kurz gewordene Glace besser auflösen und einen Saft bilden kann, den man dann durch ein feines Sieb seiht und dem Fleische als Sauce beysetzt. Um das Fleisch über der Schüssel herum gibt man gern das weichgedämpfte Wurzelwerk, oder geröstete Erdäpfel.

76. Rindsbraten. (Englischer Braten.)

Nur die eigentliche Lende, oder das Stück vom Schlägel bis über die ersten zwey Rippen hinauf ist zu diesem Braten geeignet. Man nimmt daher ein angemessenes Stück, löst es aus dem Knochen heraus, klopft es dann recht derb durch; das Fett muß jedoch an demselben bleiben; da wo es vom Fett abgelöst ist, muß man Scheibenfett mit Speilchen anheften. Nun wird es mit Salz eingerieben, und an einen Spieß gesteckt, zum Feuer gethan, und in einer großen Entfernung an demselben herumgedreht, so daß die Hitze nur langsam eindringen kann; es wird dann immer mehr und mehr Gluth herumgeschiert, bis es zuletzt ziemlich nahe ans Feuer gerückt wird, damit es eine schöne Farbe erhalte, welches zwey bis drey Stunden Zeit in Anspruch nimmt. Während der ganzen Zeit muß es jedoch von einer Weile zur andern mit Fett begossen werden. Zu diesem Braten gibt man gerne etwas braunen Saft oder Suppe und geröstete Erdäpfel.

Digitized by Google

77. Rindsschnitten.

Man muß sich einen mürbegelegenen Lungenbraten zu verschaffen suchen; dieser wird über den Faden auf daumendicke Scheiben zerschnitten, welche mit einem flachen Holzschlägel oder einer Hacke breit geklopft und dann wieder zusammengeschoben werden. Wenn alle Haut von diesen Schnitten abgelöst ist, so werden selbe in zerlassene Butter oder reines Fett getaucht, über einen Rost gelegt und mit feinem Salz bestaubt. Einige Minuten vor dem Gebrauch werden sie über scharfe Gluth gestellt und so schnell als möglich gebraten. Nach anderthalb bis zwey Minuten müssen sie umgewendet, mit Salz bestaubt und schnell wieder aufgesetzt werden; in drey Minuten müssen sie gebraten seyn, denn wenn sie lang auf dem Feuer bleiben, so werden sie hart und trocken.

Man muß früher ein feines Kräutchen aus Kerbelkraut, Bertram und etwas grüner Petersilie fein schneiden; dieses wird mit einem wie ein halbes Ey großen Stückchen Butter, Salz und Pfeffer zusammengeknetet und über die Schüssel gethan. Darüber werden nun die heißen Rindsschnitten gelegt. Durch ihre Hitze wird die Butter zergehen und mit dem aus derselben entquillenden Saft eine köstliche Sauce bilden, die man noch dadurch zu erhöhen sucht, daß man den Saft einer Limonie über das Ganze preßt.

78. Rindsschnitten auf eine andere Art.

Der mürbegelegene Lungenbraten wird den vorhergehenden Rindsschnitten gleich über den Faden auf daumendicke Scheiben geschnitten diese dünn geklopft und dann wieder zusammen geschoben; jetzt werden selbe mit Salz und weißem Pfeffer bestaubt, in zerlassene Butter eingetaucht, mit Semmelbröseln aufgelegt und über einem Roste auf scharfer Gluth schnell gebraten; darunter kommt ein brauner Saft mit Limonienſaft gehoben.

79. Rostbraten.

Die mürbegelegenen Rostbraten, nähmlich das Rippenstück an dem Rinde, werden einen halben Finger dick geschnitten und mit einem

Digitized by Google

hölzernen Beil messerrückendünn geklopft, mit feinem Salz und mit etwas Pfeffer leicht bestaubt und über einander gelegt. Haben dieselben zu einem Mittagsmahle zu erscheinen, so wird, während man die Suppe zu Tische trägt, eine flache Pfanne mit einem Stück Schmalz über scharfes Feuer gesetzt, das Schmalz stark erhitzt und nun ein Stück Rostbraten um das andere darin gebacken. Da die Schnitten sehr dünn sind, so gehet solches schnell von Statten, indem das Fleisch von der Hitze nur durchdrungen seyn darf; da aber das Schmalz sehr heiß seyn muß, so bildet sich bey den Rostbraten alsobald eine feine Kruste, welche ihren Geschmack gar lieblich erhöht. Am Ende werden einige Löffelvoll Essig in diese Pfanne gegossen, aufgekocht, und über die angerichteten Rostbraten gegeben.

Die Rostbraten mit Rocambolen werden auf dieselbe Weise bereitet, nur daß man ein Paar Rocambolen mit einem Messer zerreibt, sie mit Salz vermengt und die Rostbraten damit würzt; zuletzt werden einige Rocambolen fein geschnitten, in die Pfanne gethan und, mit Essig aufgekocht, über die Rostbraten gegossen.

80. Gedämpfter Rostbraten.

Diese Rostbraten werden daumendick geschnitten, etwas mürbe geklopft, dann mit Speckschnittchen, welche mit Salz und Pfeffer eingerieben sind, durchgezogen, so zwar, daß wenigstens sieben Schnittchen an einen Rostbraten zu stehen kommen; nun wird die Reine mit feinen Speckblättchen gefüttert, mit Zwiebelschnittchen ausgelegt, und die Rostbraten darüber gethan, mit Lorbeerblättern belegt, mit Neugewürz und Ingwer gewürzt und mit unten und oben angebrachter Gluth langsam gedämpft. Wenn der Saft, welcher sich am Anfange häufig einfindet, eingetrocknet ist, so wird etwas Wein nachgegossen. Bey dem völligen Weichseyn desselben wird etwas saurer Rahm nachgegossen und noch eine Weile verkocht; nun werden selbe angerichtet und der Saft durch ein feines Sieb über sie gegossen.

81. Lungenbraten am Spieße.

Man hat Sorge, sich einen schönen mürbegelegenen Lungenbraten zu verschaffen; von demselben wird das feine Häutchen abge-

Digitized by Google

löst, und dieselbe Seite mit feinem Speck gespickt, dann mit feinem Salz und etwas feinem Pfeffer bestaubt, endlich an einen dünnen Spieß gesteckt und bey hellem Feuer gebraten, welches eine halbe bis drey viertel Stunden braucht, je nachdem der Braten stark ist. Während des Bratens wird das Stück mit saurem Rahm und etwas Essig begossen, nach einer Viertelstunde mit etwas Mehl bestaubt, dann aber wieder mit Rahm begossen. Der abgeflossene Rahm wird gesammelt und als Sauce beygesetzt.

Man pflegt auch den Lungenbraten nach Wildbretart zu beizen; derselbe wird zu diesem Endzweck in eine irdene Bratpfanne gelegt, mit sechs Lorbeerblättern und zwey Löffelvoll gequetschten Wachholderbeeren belegt, mit hinreichendem Salze, ganzem Pfeffer, Neugewürz und Ingwer gewürzt und mit kochendem Essig, welcher mit der Hälfte Wasser gemildert wird, begossen; in dieser Beize hält sich das Fleisch lange Zeit, wird mürber und bekommt einen Wildbretgeschmack. Die Behandlung bleibt der vorhergehenden gleich.

82. Gedämpfter Lungenbraten.

Der Lungenbraten wird abgehäutelt, dann dem Faden nach mit dünnen Speckschnitten, welche mit Salz und Pfeffer bestaubt sind, einen Daumen breit aus einander durchgezogen; jetzt wird eine Reine mit feinen Speckblättchen gefüttert, mit Zwiebelscheiben belegt und der Lungenbraten darüber gethan, endlich mit ein Paar gelben Rüben, Petersilienwurzel und einem halben Kopf Zeller belegt, mit einem Kaffehlöffelvoll Pfeffer, eben so viel Neugewürz und Ingwer gewürzt, und mit oben und unten angebrachter Gluth langsam gedämpft. Nach einiger Zeit, wenn der Saft, welcher sich am Anfange häufig einfindet, verdampft ist, wird zeitweise etwas Wein nachgefüllt, bis endlich nach zwey bis drey Stunden der Lungenbraten völlig weich geworden ist; dann wird derselbe über eine Schüssel gethan, mit dem weich gedämpften Wurzelwerk umkränzt, der Saft aber durch ein feines Sieb geseiht, abgefettet und in einer Schale beygesetzt.

Digitized by Google

83. Gedämpfter Lungenbraten mit zerdrückten Erdäpfeln.

84. Gedämpfter Lungenbraten mit Macaroni.

Diese beyden Gerichte werden dem vorhergehenden gleich bereitet, nähmlich gedämpft. Zu denselben kommen dann die zerdrückten Erdäpfel oder Macaroni mit Parmesankäse. (Siehe den betreffenden Artikel.)

85. Abgesottene Rindszunge.

Die Rindszunge wird dem Fleische gleich gesotten, und sie braucht fast dieselbe Zeit, um weich zu werden. Wenn dieses erfolgt ist, so wird die obere Haut abgezogen, die Zunge blättrig geschnitten, über die Schüssel zierlich angerichtet und mit fein geriebenem Krän stark bestreut, aufgetragen.

86. Rindszunge am Rost.

Nach dem die Zunge weich gekocht, abgeschält und auf halben Finger dünne Blättchen geschnitten ist, und zwar ganz so wie die vorhergehende, so werden die Blätter in zerlassene Butter getaucht und mit Semmelbröseln aufgelegt, dann über einen Rost gereiht und über scharfer Gluth auf beyden Seiten gleich goldgelb abgebraten.

Diese so vorgerichtete Zunge wird vorzüglich als Belege oder Sattel auf Zuspeisen gebraucht.

87. Rindszunge auf pohlnische Art.

Die weichgesottene und abgehäutete Zunge wird von einander gespalten und in eine Reine gelegt.

Vorher muß man eine Einbrenne aus einem Löffelvoll Schmalz und einem halben Löffelvoll Mehl braun rösten, endlich mit kochender Rindsuppe (eine Maß ungefähr) zu einer dünnen braunen Tunke abrühren und verkochen. Jetzt wird diese Tunke durch ein feines Sieb über die Zunge geseiht. In diese Tunke oder vielmehr zu der Zunge kommen dann zwey Händevoll ausgelöste Weinbeeren, eben so viel Rosinen und gleich viel abgeschälte Mandeln; wenn dieses alles eine Viertelstunde lang gekocht hat, so wird es mit Salz und Pfeffer und Muscatnuß gewürzt und angerichtet.

Digitized by Google

88. Rindszunge mit feinem Kräutel.

Die weichgesottene, abgehäutelte und auf halben Finger dünne Scheibchen geschnittene Zunge wird mit zwey Löffelvoll fein geschnittenen Schampions, einem Löffelvoll eben so geschnittenen Schalotteln, einem halben Kaffehlöffelvoll Bertram, eben so viel Kerbelkraut und einem Kaffehlöffelvoll grüner Petersilie mit einem eygroßen Stückchen Butter einige Minuten geröstet, dann mit einer Handvoll Semmelbröseln gestaubt, mit einem Glas Wein genäßt, aufgekocht, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und nun zierlich angerichtet und mit der Sauce begossen.

89. Kuttelflecke.

Die Kutteln (Lappenmagen des Rindes) bekommt man schon gereinigt und abgekocht zu kaufen; allein hierauf darf man sich nicht verlassen, sondern man muß sorgfältig alle Lappen durchgehen und alles noch allenfalls Unreine beseitigen. Nun werden selbe erst auf zwey Finger breite Streifen und diese dann auf spagatdünne Nudeln geschnitten, in einen Topf gethan, mit kochendem Wasser aufgegossen und völlig weichgekocht, welches oft lange genug dauert. Während dessen wird eine Einbrenne aus einem Löffelvoll Schmalz und einem halben Löffelvoll Mehl goldgelb geröstet, mit Rindsuppe zu dünner Tunke abgerührt, mit zwey Lorbeerblättern belegt und eine Stunde hindurch gekocht. Das in dieser Zeit aufgestiegene Fett wird abgenommen. Jetzt werden die Kutteln abgeseiht, in die Tunke gethan und wieder einige Zeit verkocht, damit sie gehörig verdicken.

Bey dem Anrichten werden dieselben mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß und fein geschnittener Petersilie gewürzt und mit einem Belege aus Carbonadeln oder Butterkrapfeln aufgetischt.

90. Kuttelflecke in einer Pastete.

Die im vorhergehenden Artikel bereiteten Kuttelflecke werden nebst der angegebenen Würze mit Limoniensaft angesäuert, dann mit sechs Eydottern gebunden und in eine Butterpastete angerichtet. Die Bereitung der Butterpastete ist im zehnten Abschnitte bey dem Butterteig vorfindig.

Digitized by Google

91. Ungarisches Reppphuhn.

Es werden zwey Ochsenfüße, welche man schon gereinigt und abgekocht bey den Fleckſiedern bekommt, von einandergehauen, mit vier Maß Wasser ans Feuer gesetzt und langsam weich gekocht, welches wohl vier Stunden dauern kann, dann aus dem Sude gehoben und zwischen zwey Schüsseln an einen kalten Ort gestellt. Während diesem wird ihre Brühe bis auf eine Maßvoll eingekocht, mit einem Löffelvoll Salz, eben so viel fein geschnittenen Schalotten, einen halben Löffelvoll grüner Peterſilie, zwey Kaffehlöffelvoll grobgestoßenem Pfeffer, eben so viel Neugewürz und einem Kaffehlöffelvoll geschabtem Ingwer oder Kalmus versetzt. Von dieser Gallerte wird ein halber Finger hoch in eine flache Form gegossen und zum Sulzen kaltgestellt. Dagegen werden in die übrige Brühe die nach dem Erkalten feinblättrig geschnittenen Ochsenfüße gethan, und noch einmahl aufgekocht. Wenn nun die Brühe in der Form gesulzt und die Ochsenfüße sammt der Gallerte kalt geworden sind, so werden selbe in die Form gegossen, glatt gerichtet und alles kaltgestellt.

Des andern Tages wird die Form in heißes Wasser getaucht. Sobald die Wärme durchdringt, löst sich die Gallerte los, und man stürzt sie über einen Transchirteller; nun wird dieselbe blattweise geschnitten, zierlich über eine Schüssel angerichtet, und mit Essig und Öhl bespritzt.

Diese Speise ist sehr nahrhaft und wohlschmeckend, und läßt sich überdieß an einem kalten Orte längere Zeit aufbewahren.

Um dieselbe picanter zu machen, kann man in das Gemenge einen Tellervoll weichgekochten Schinken oder Böckelzungen, dünnblättrig geschnitten, nebst einigen Löffelvoll grüner Pfeffergurken beymischen.

Digitized by Google

Dritter Abschnitt.

Von Zuspeisen und deren Belegen oder Satteln.

92. Spinat mit Bratwürsten.

Der Spinat wird sorglich durchgeklaubt, von allen fremden Blättern gereinigt, dann in mehrern Wassern gewaschen, um den Sand zu beseitigen, welcher gewöhnlich, und insbesondere nach einem Regen, an demselben klebt. Nun wird ein großer Topf mit Wasser ans Feuer gesetzt und zum Kochen gebracht; dann nimmt man die Hälfte von diesem Wasser hinweg, setzt das übrige zum Feuer, und gibt den Spinat in dasselbe. Wenn endlich die Blätter, durch das Kochen geschmeidig gemacht, zusammen fallen, und der Topf dadurch etwas leer wird, so gießt man von dem abgenommenen Wasser wieder so viel nach, daß es ganz bis an den Rand steigt. In einer Viertelstunde ist der ganze Spinat vollkommen weich (der alte muß etwas länger kochen). Das Weichwerden wird dadurch gefunden, daß man einige Blätter heraushebt, und dieselben zwischen den Fingern zermalmet; nun wird das Ganze in einen Seiher oder in ein großes Sieb gegossen, mit kaltem Wasser überspült, und händeweis stark ausgepreßt. Dieser weichgekochte und ausgepreßte Spinat wird dann fein geschnitten. Nun nimmt man auf einen Tellervoll solchen ausgepreßten Spinat eine mittelgroße feingeschnittene Zwiebel und röstet sie mit drey Löffelvoll Schmalz, oder sechs Löffel von dem Fleischtopf gewonnenem reinen Fett goldgelb; endlich wird der feingeschnittene Spinat hineingethan, eine Weile mitgeröstet, dann mit einem Löffel voll Mehl gestaubt, gut abgerührt, und mit Fleischbrühe so viel genäßt, daß es ein dickflüssiges Gemüse gibt; nach einigem Verkochen kommt Salz und etwas Muscatnuß als Würze hinzu.

Empfehlend ist die zarte grüne Farbe des Spinates: man muß daher trachten, dieselbe so viel als möglich zu erhalten, und das geschieht, wenn man viel Wasser zum Kochen nimmt, und dasselbe salzet; allein nur die jungen Blätter bleiben grün, da die alten durch

Digitized by Google

ein längeres Kochen immer braungrün werden, und durch kein Mittel, ausgenommen durch die unerlaubte Beymischung des Kupfers, grün erhalten werden können. Daraus ergibt sich, daß man immer nur den jungen Pflanzen den Vorzug gibt oder geben muß.

Die Bratwürstchen werden bey einem jeden Fleischselcher, und wohl auch bey den Fleischhackern zum Verkauf gemacht; wir wollen uns daher bey denselben hier nicht aufhalten, und verweisen auf den folgenden Abschnitt, wo ihre Bereitung gelehrt wird.

Gebraten werden sie am Roste über scharfer Gluth; hat die untere Seite eine goldgelbe Farbe bekommen, so werden sie umgewendet. Das ganze Braten darf nicht über zwey Minuten dauern, wenn selbe dünn, und nicht über drey Minuten, wenn sie dick sind. Sie werden dann in der Mitte zerschnitten und über den angerichteten Spinat zierlich gelegt.

93. Spinat mit Schinken

wird dem vorhergehenden gleich bereitet; statt Bratwürstchen kommt als Belege weichgekochter Schinken, und zwar ganz oder auf Scheiben geschnitten.

94. Kochsalat mit Kalbsschnitzeln.

Der Salat wird entblättert, wodurch man zu dem Vortheile kommt, die feinen Herzchen als kalten Salat auftischen zu können. Die Blätter werden dann dem Spinate gleich, reinlich gewaschen, und in Salzwasser weichgekocht, endlich abgeseiht, mit kaltem Wasser aufgefrischt, und mit beyden Händen theilweise fest ausgepreßt, dann fein geschnitten, mit zwey Löffelvoll frischem Schmalz, oder sechs Löffel voll reinem Fett von dem Fleischtopfe, oder noch besser mit einem Viertelpfund frischer Butter eine Viertelstunde lang abgedünstet, dann mit einem halben Löffelvoll Mehl bestaubt, wieder eine Weile gedünstet, dann aber mit der Rindsuppe so voll angefüllt, daß es eine dickflüssige Zuspeise gibt, und nun eine halbe Stunde lang gekocht.

Jetzt werden die Kalbsschnitzel bereitet: man schneidet nähmlich bey zwey Finger breite Schnittchen Kalbfleisch, vorzüglich vom

Digitized by Google

Schlägel, und klopft diese mit einem Holzschlägel dünn; jene, die zottig sich in keine schickliche Form bringen lassen, oder sonst Nerven oder Masern enthalten, werden fein gehackt, und in eine gefällige, langviereckige Form gebracht, dann mit feinem Salz bestaubt, und über einander gelegt. Nach einer kleinen Weile, wenn sie nähmlich feucht geworden sind, wird auf zwölf Schnitzel ein Viertelpfund Butter langsam und nur lauwarm zerlassen, die Schnitzel in dieselbe getaucht, mit Semmelbröseln aufgelegt, und über einen Rost gerichtet, dann über scharfer Gluth an beyden Seiten abgebraten, so zwar, daß dieses nicht über drey Minuten daure.

Der Kochsalat wird mit Salz und Muscatnuß gewürzt, dann angerichtet, und mit diesen Schnitzeln belegt.

Die Schnitzel können auch, und zwar viel leichter, statt in Butter, ins Wasser getaucht, und mit Semmelbröseln aufgelegt werden, dann muß aber ein Stück Schmalz in einer Bratpfanne erhitzt werden; die Schnitzel werden in dieselbe gelegt, und über dem hellen Feuer an beyden Seiten abgebraten: nur muß man Acht haben, daß bey dem Umwenden oder Anrichten die Semmelbrösel nicht herabgestreift werden.

95. Gekrauster Salat mit Fricando.

Dieser Salat wird, nach dem Abklauben der harten Blätter, fingerbreit überschnitten, recht sorgsam ausgewaschen, und mit sechs Löffelvoll reinem Fett oder einem Viertelpfund Butter ganz weich gedünstet, dann wird ein halber Löffelvoll Mehl über denselben gestaubt, und nach einigem Dünsten mit einer halben Maß Obers genäßt, über scharfer Gluth verkocht, und mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt.

Die Fricando sind aus dem Kalbsschlägel geschnitten: zwey große längliche Stücke, die mürbe geklopft, fein abgehäutet, mit feinem Speck gespickt, in eine angemessene Reine mit feinen Speckblättchen und Zwiebeln angerichtet, und langsam mit unten und oben angebrachter Gluth gedünstet werden; dieselben werden zeitweise umgewendet, und wenn der Saft, welchen sie vom Anfange von sich selbst geben, zu viel, das heißt, zu braun eindünsten wollte, mit etwas

Digitized by Google

Rindsuppe angefeuchtet. Wenn sie nun eine gefällige, rothbraune Farbe haben, so werden sie über den angerichteten Salat gelegt, und sogleich aufgetischt.

96. Kölch (Kohl) mit Böckelzungen.

Der Kölch wird von den gröbern oder harten alten Blättern entblößt, dann die Häuptel auf vier Theile gespalten und der Strunk herausgeschnitten. Derselbe wird nun im Wasser weichgekocht, abgeseiht, ausgepreßt, etwas überschnitten, und mit sechs Löffelvoll reinem Fett von dem Fleischtopfe gedünstet, wenn nähmlich der gekochte Kölch zwey Tellervoll beträgt. Nach einer Weile wird derselbe mit einem halben Löffelvoll Mehl bestaubt, und mit einer halben Maß oder so viel Rindsuppe genäßt, daß das Ganze dickflüssig werde. Nach einem halbstündigen Kochen kommt die Würze, aus Salz und Pfeffer bestehend, hinzu.

Die Böckelzunge wird im Wasser weich gekocht, welches zwey bis drey Stunden lang dauern kann, je nachdem dieselbe von einem jungen oder alten Thiere ist. Sie wird dann abgehäutet, und über den angerichteten Kohl zierlich aufgelegt.

97. Gedämpfter Kohl mit Repphühnern.

Der Kohl wird dem vorhergehenden gleich im Wasser weichgekocht, dann ausgepreßt, und mit sechs Löffelvoll reinem Fett vom Fleischtopfe völlig weich gedämpft; bevor jedoch dieses eintrifft, werden ein Paar gebratene Repphühner in denselben gethan, und mitgedämpft.

Man pflegt, um dieser guten Speise auch ein zierlicheres Ansehen zu geben, eine Form mit Butter zu bestreichen, mit dem Kohl auszufüttern, die Repphühner in die Mitte zu geben, den übrigen Kohl aber darüber zu legen und niederzupressen; jetzt wird die Form über eine Schüssel gestürzt, beym Aufheben derselben bleibt die Speise in gefälliger Gestalt.

98. Süßes Kraut mit gebackenen Kalbsfüßen.

Die Krauthäuptel werden von den grünen gröberen Blättern entblößt, dann auf vier Theile getheilt, der Strunk herausgenommen, und die feinen Blätter auf feine Streifchen geschnitten; es

Digitized by Google

werden sonach davon vier Tellervoll mit sechs Löffelvoll reinem Fett langsam weich gedünstet, mit einem Löffelvoll Mehl bestaubt, gut verrührt und noch eine Weile gedünstet, endlich mit so viel Rindsuppe aufgegossen, daß das Ganze eine dickflüssige Zuspeise gibt.

Die Kalbsfüße bekommt man schon geputzt von den Fleischhauern. Vier derselben werden der Länge nach von einander gehauen, die Haut herabgeschnitten und an einen Spagatfaden gebunden in dem Fleischtopfe weich gekocht, dann werden sie ins frische Wasser getaucht, damit sie auffrischen und weiß bleiben. Jetzt werden sie auf fingerbreite Stücke überschnitten, hinreichend gesalzen, ins Mehl gelegt, von da in abgeschlagene Eyer getaucht und mit Semmelbröseln aufgelegt, endlich im heißen Schmalze schönfärbig und rasch gebacken. Das süße Kraut pflegt man auch anzusäuern; zu diesem Behuf wird ein Glasvoll guter reiner Essig bey dem Einbrennen hinzugegossen und hinlänglich verkocht.

99. Saures Kraut mit Kaiserfleisch.

Zwey Teller voll Kraut werden im Wasser weichgekocht, während diesem wird eine Einbrenne von zwey eygroßen Stücken Butter und einem Löffelvoll Mehl braun geröstet; in die Einbrenne kommt endlich das weichgekochte Kraut. Es wird mit dem Sudwasser und zwar besser mit kochender Rindsuppe aufgegossen und verrührt, damit es eine flüssige Zuspeise wird. Nach einer Stunde des Kochens wird es endlich mit Salz und Pfeffer gewürzt und angerichtet, und über dasselbe kommen ein Paar Pfund zierlich zugeschnittenes und weich gekochtes Kaiserfleisch.

100. Gedämpftes Kraut mit Fasan.

Das Kraut wird dem vorhergehenden gleich im Wasser ziemlich weich gekocht, während diesem wird ein Viertelpfund Speck kleinwürflig geschnitten und in zwey bis drey Löffelvoll Fett von dem Fleischtopfe geröstet. Wenn der Speck etwas schmelzt, so wird ein Löffelvoll fein geschnittene Zwiebel hinzu gethan, und es wird bis zum beyderseitigen Gelbwerden geröstet; nun kommt das abgeseihte Kraut hinzu und wird, genau bedeckt, noch eine Stunde lang gedämpft. Nach

Digitized by Google

dieser Zeit kommt ein gebratener Fasan in dasselbe, es wird mit Salz und Pfeffer gewürzt und noch eine halbe Stunde lang gedämpft. Bey dem Anrichten pflegt man den Fasan obenauf zu legen und mit Bratwürstchen zu umkränzen.

Es geschieht oft, daß das Kraut zu sauer ist, in diesem Falle muß man es vor dem Kochen etwas auswaschen.

101. Braunkohl mit Kastanien und Bratwürsten.

Der Braunkohl pflegt nur dann gut zu seyn, wenn ihn ein Paar Reife gebrannt haben, aus diesem Umstande kann man schon entnehmen, daß derselbe ein Wintergemüse ist. Die großen Blätter werden von den Stängeln abgestreift, reinlich gewaschen und im Wasser dem Spinat gleich weich gekocht, dann abgeseiht, ausgepreßt, und fein geschnitten, endlich zwey Tellervoll mit sechs Löffelvoll Fett eine Weile gedünstet, dann aber mit einem Löffelvoll Mehl bestaubt, und mit so viel Rindsuppe genäßt, daß es nach dem Abrühren und Verkochen eine dickflüssige Zuspeise gibt, und so eine Stunde lang gekocht.

Während diesem werden ein Tellervoll Kästen (Kastanien) an der Schale ein wenig angeschnitten und in einer Pfanne über hellem Feuer gebraten, bis sich nähmlich die ganze Schale mit leichter Mühe herabnehmen läßt. Jetzt werden zwey Löffelvoll Zucker mit einem eygroßen Stückchen Butter über scharfer Gluth geschmolzen, die Kastanien hineingethan und eine Zeit lang geröstet, dann wird alles in den Kohl gemengt und verkocht; vor dem Anrichten werden dann ein Dutzend Bratwürstchen schnell abgebraten und über die Speise zierlich im Kranze gelegt.

102. Sproßenkohl mit Böckelzunge.

Die durchgeklaubten Sproßen werden ausgewaschen und in gesalzenem Wasser etwas mehr als halb weich gekocht, nahmlich so, daß, wenn die Blätter weich sind, der Kern noch etwas hart ist. Nun werden zwey Tellervoll drey eygroße Stück oder zwölf Loth Butter in einer Reine heiß gemacht, die Sproßen hineingethan, mit Salz und Pfeffer gewürzt und eine kleine Weile geröstet, dann wird diese

Digitized by Google

Grünspeise angerichtet, und mit einer weichgekochten und abgehäuteten Böckelzunge belegt.

103. Grüne Erbsen mit gebackenen Hühnchen.

Die grünen Erbsen, wenigstens zwey Maß an der Menge, werden mit einem eygroßen Stückchen Butter und einem Seidel Wasser langsam weichgedämpft. Inzwischen wird ein eygroßes Stückchen Butter mit einem halben Löffelvoll Mehl genau abgerührt und in dieselbe gethan und während dem Kochen gut verrührt, so daß es verdickend eine schwerfließende Zuspeise bildet; nun wird ein Löffel fein gestoßener Zucker und das gehörige Salz nebst etwas fein geschnittener Petersilie hinzugethan, durch einander geschwungen, daß sich alles binde, endlich angerichtet und mit gebackenen Hühnchen belegt. Um den Geschmack zu erhöhen und ein gefälliges Ansehen zu erzwecken, pflegt man gleichzeitig mit dem Mehl fünf Eydotter beyzusetzen.

Zu den gebackenen Hühnchen werden immer die kleinsten ausgesucht, zu diesem Endzweck werden selbe nach dem Abstechen (welches an dem Halse geschieht, indem man ihnen den Schlund oder die Schlundröhre abschneidet) in heißes Wasser gethan und mit einem Kochlöffel umgewendet, indem das Wasser so heiß seyn muß, daß man die Hände darin nicht erleiden kann. Sobald aber die Federn leicht abgehen, so muß alsogleich kaltes Wasser zugegossen werden, um dem Verbrühen vorzubeugen, denn sonst gingen gar bald die Federn sammt der Haut herab. Wenn nun die Federn reinlich abgestreift sind, so werden die Hühnchen ein Paar Stunden lang in kaltes Wasser gelegt; nach diesem Auswässern werden sie endlich aufgemacht, ausgewaschen, und auf vier Theile geschnitten. Man zerschneidet sie nähmlich der Länge nach durch die Brust und den Rückgrath, dann eine jede dieser Hälften in der Mitte, wodurch das Biegel (Schenkel) und der Flügel (Brust) entstehet. Jetzt werden auch der Hals sammt dem Kopfe, woraus die Augen ausgenommen werden, dann der gereinigte Magen und die Leber hinzugegeben, das Ganze wird behutsam gesalzen, dann in Mehl getaucht, etwas abgeschüttelt, in mit etwas Milch verdünnte Eyer getaucht und mit Semmelbröseln aufgelegt. Das Schmalz, zwey Pfund auf zwey bis drey Hühnchen, muß so gehitzt werden, daß man

Digitized by Google

einigen Rauch aufsteigen sieht. Es werden nun fünf bis sechs Stückchen auf einmahl eingelegt und in der Pfanne behutsam bewegt, bis sie eine goldröthliche Farbe bekommen; dann werden sie herausgenommen, und andere eingelegt, bis alles ausgebacken ist.

104. Dürre Erbsen mit Kaiserfleisch.

Man setzt eine Maß gut ausgeklaubte dürre Erbsen mit zwey Maß kaltem, aber weichem Wasser (Flußwasser) an's Feuer, gibt eine Handvoll Salz hinzu und läßt sie langsam kochen; nach einer Stunde haben sie den größeren Theil des Wassers eingesaugt und fangen an der Oberfläche trocken zu werden an; dann muß man sie so schwingen, daß die oberen wieder hinabkommen. Man gießt etwas Wasser nach, und läßt sie unter manchmahl wiederhohltem Schwingen weich werden. Ist dieses mit einiger Aufmerksamkeit geschehen, so müssen sie ganz weich werden, und die Körner dennoch ganz bleiben, welches, weil es besondere Achtsamkeit erfordert, nur selten angetroffen wird. Jetzt wird der Topf genau bedeckt bey Seite gestellt. Während diesem wird eine feingeschnittene Zwiebel mit zweymahl so viel Schmalz goldgelb geröstet, die Erbsen dann über die Schüssel geschüttet (denn sie haben bis dahin das ganze Wasser eingesaugt) und mit dem Schmalz sammt Zwiebel überbrüht; rund herum wird hernach weichgekochtes Kaiserfleisch, auf kleine Stücke geschnitten, gelegt, und ein Tellervoll saure Gund beygesetzt.

105. Ritsche mit Selchwürsteln.

Zu dieser Speise wird die Hälfte der im vorhergehenden Artikel gekochten Erbsen und eben so viel weichgekochte gerollte Gerste zusammengethan, leicht durcheinander geschwungen, über die Schüssel geschüttet, und wie die Erbsen mit brennheißem Schmalze sammt Zwiebel überbrühet oder abgeschmalzt. Rund herum werden geselchte Würstel gelegt, welche ein Paar Minuten lang in kochendem Wasser erhitzt worden sind.

Digitized by Google

105. Grüne Fisolen mit Hirnwürsteln.

Die grünen Fisolen, je jünger, je besser, werden, nachdem man ihnen den Faden abgezogen hat*), in vielem gesalzenen Wasser weichgekocht, man muß jedoch Sorge tragen, daß sie grün bleiben, welches dann geschieht, wenn man viel und weiches Wasser hinzu nimmt und dasselbe hinreichend salzt, und endlich, wenn sie nicht zu lange kochen dürfen, welches wieder nur dann geschehen kann, wenn sie sehr jung sind. Die großen pflegt man auf dünne Faden zu überschneiden, theils um sie den jungen ähnlicher zu machen, theils aber auch um sie leichter zu kochen. Die wirklich jungen Fisolen brauchen höchstens eine Viertelstunde, da die alten oft eine Stunde lang kochen müssen. Sie werden dann abgeseiht und in einem Durchschlag oder Sieb bey Seite gestellt; während diesem wird auf zwey Tellervoll derselben ein zwey Eyer großes Stück Butter in einer Reine heiß gemacht, die Fisolen hineingethan, mit Salz, Muscatnuß und etwas fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt, einige Mahl durch einander gemengt und so angerichtet.

Die Hirnwürstel werden erzeugt, wenn man zwey ganze Hirn in frischem Wasser einige Stunden stehen läßt, ihnen dann das feine Häutchen abzieht, sie in frisches Wasser gibt und eine halbe Stunde lang kochen läßt; dann werden sie abgeseiht, mit einem eygroßen Stückchen Butter gedünstet, endlich mit einem halben Löffelvoll Mehl oder mit zwey Händevoll Semmelbröseln bestaubt, alles gut durch einander gerührt und mit etwas kochender Rindsuppe genäßt; so daß das Ganze nach einigem Verkochen einen schwer flüssigen Teig gibt. Jetzt werden dieselben mit Salz und Pfeffer hinlänglich gewürzt, mit sechs Eydottern gebunden, noch einmahl unter immerwährendem Rühren aufgekocht, dann vom Feuer genommen, mit einem Viertelpfund kleinwürflig geschnittenem Mark vermengt und kalt gestellt. Bey dem Kaltwerden ist auch die ganze Masse steif geworden, so daß man sie schneiden und auf Würstchen rollen kann, welche die Länge und Dicke eines

*) Wenn man den Spitz und den Stängel von der einwärts gekrümmten Seite abreißt, so wird mit diesen beyden Endspitzen dann dem Rückgrathe ein Faden abgezogen.

Digitized by Google

Fingers nicht übersteigen; diese Würstchen werden nun in abgeschlagene Eyer getunkt, mit Semmelbröseln aufgelegt und in heißem Schmalz gebacken, oder etwas Schmalz in eine Bratpfanne gethan, die Würstchen darüber gelegt, und nun an allen Seiten bis zur schönsten Farbe abgebraten.

106. Dürre Fisolen mit Schöpsenfleisch.

Die Fisolen werden sorgfältig durchgeklaubt, ausgewaschen und in weichem Wasser weichgekocht. Man nimmt nähmlich zweymahl so viel Wasser, als die Fisolen der Menge nach betragen; sie werden gesalzen und ruhig gekocht, welches wohl zwey Stunden dauern kann. Während dieser Zeit werden ein paar Pfund Schöpsenfleisch mit etwas reinem Fett und einer kleingeschnittenen Zwiebel über scharfe Gluth von unten und oben weichgedämpft. Nun wird das Fleisch, wenn es nähmlich vorher noch auf zweyfingerkleine Stücke gehauen worden, reinlich zugeschnitten, die weichgekochten und abgeseihten Fisolen werden dann in den Topf gethan, mit Pfeffer gewürzt, recht durcheinander geschwungen und angerichtet; über dieselben kommt das geschnittene Fleisch.

107. Dürre Fisolen auf eine andere Art.

Sollen die Fisolen als Fastenspeise erscheinen, so werden sie eingebrennt: es wird nähmlich eine Einbrenne von zwey Löffelvoll Schmalz mit einem halben Löffelvoll Mehl braun geröstet, dann mit abgeseihtem Fisolenwasser genäßt, zur dünnflüssigen Tunke abgerührt und die Fisolen in derselben verkocht; sie werden dann mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit sehr heiß gemachtem Schmalze, in welches ein halber Löffelvoll fein geschnittene Zwiebel geworfen wird, abgerührt.

Das Belege muß aus gebackenen Fischen oder gebackenen Eyern oder gebackenen Semmelschnitten (Bofesen) u. dgl. bestehen.

108. Spargel mit Semmelbröseln.

Die Stämme Spargel werden erstlich von den grünen, an denselben ansitzenden Blättchen vom Köpfchen bis zur Hälfte des Stam-

Digitized by Google

mes herab sorgfältig mit einem Messer abgeklaubt, von der Mitte aber bis hinunter wird der Stamm abgeschabt und ins Wasser gelegt; wenn alles so gereinigt ist, so wird dieser Spargel in Buschen zusammengebunden; dann wird in einem Wandel oder sonst einer großen Reine Wasser ins Kochen gebracht, der Spargel eingelegt, so zwar, daß er ganz unters Wasser zu liegen kommt, und nun weich gekocht, welches in einer Viertelstunde eintreten kann, dann wird die Reine bey Seite gesetzt, der Spargel aus dem Wasser gehoben und über die Schüssel gelegt, aufgebunden, und mit in Butterbraun gerösteten Semmelbröseln bestreut.

109. Spargel mit Buttersauce.

Der Spargel wird ganz so vorgerichtet, wie es im vorhergehenden Artikel beschrieben wurde, statt den Semmelbröseln kommt aber eine Buttertunke über denselben, und diese wird auf folgende Weise bereitet:

Es wird nähmlich ein halber Löffelvoll feines Mehl mit einem Viertelpfund guter frischer Butter kalt genau abgerührt, dann mit zwölf bis sechzehn Löffelvoll Wasser, in welchem der Spargel gesotten hat, genäßt, und mit einer Schneeruthe über dem Feuer so lange gerührt, bis das Ganze zu einer dickflüssigen Tunke geworden ist. Jetzt wird noch ein Viertelpfund Butter klein gebröckelt hinzugethan, und es wird mit einem Anrichtlöffel so lange gezogen, bis die frische Butter ganz zergangen ist und die Tunke ein gefälliges Ansehen bekommen hat; nun wird sie mit Salz und Muscatnuß gewürzt und über den Spargel gegossen oder auch in einer Schale demselben besonders beygesetzt.

110. Spargelerbsen als Zuspeise.

Die dünnen Stämmchen oder der sogenannte Schneidspargel wird in der Mitte oder vielmehr da abgebrochen, wo derselbe beym Biegen leicht abspringt, der untere Theil wird als unbrauchbar weggeworfen, der obere Theil aber von den feinen Blättchen gereinigt und erbsenklein überschnitten; dieses wird nun sammt den Köpfchen in ge-

Digitized by Google

salzenem Wasser weichgekocht, dann abgeseihet und bedeckt warm gestellt.

Während diesem wird eine Buttersauce gemacht, wie selbe in dem vorhergehenden Artikel enthalten ist. In diese Sauce werden nun die Spargelerbsen (wenigstens drey halbe Maß) gethan, mit Salz, Muscatnuß und etwas Zucker, ungefähr einem Löffelvoll, gewürzt, behutsam durch einander geschwungen und so angerichtet; über dieselben kommen vorzugsweise gebackene Hühnchen, oder auch Fricandeau's u. dgl.

111. Carfiol mit Buttersauce.

Der Carfiol oder Blumenkohl wird von den grünen Blättern entblättert, die Stängel kurz geschnitten und nun in gesalzenem Wasser mit einem halbeygroßen Stückchen Butter weich gekocht und bey Seite gesetzt; jetzt wird so viel frische Butter, als zwey Eyer betragen, mit einem halben Löffelvoll Mehl abgerührt, mit dem Absudwasser des Carfiols genäßt und über dem Feuer zur dickflüssigen Tunke unter immerwährendem Rühren aufgekocht; dann kommt noch einmahl so viel Butter hinzu, und es wird mit einem Ragoulöffel so lange gezogen, bis die frische Butter, geschmolzen, der Sauce einen feinen Geschmack und ein gefälliges Ansehen mittheilt; sie wird endlich mit Salz und Muscatnuß gewürzt, und über den angerichteten Blumenkohl gegossen.

112. Carfiol mit Käse.

Der, dem vorgehenden gleich, weichgekochte Carfiol wird aus dem Sude über ein Tuch gelegt, damit alle Feuchtigkeit abfließen kann; während dessen wird eine Buttersauce aus einem halben Löffelvoll Mehl und zwey eygroßen Stückchen Butter bereitet, die Butter nähmlich mit dem Mehle abgerührt, dann mit zwölf bis sechzehn Löffelvoll von dem Sudwasser aufgegossen und über dem Feuer unter immerwährendem Rühren zur Tunke abgerührt In dieselbe kommt eine Kaffehtassevoll fein geriebener Parmesankäse und vier Eydotter, nebst der Würze von Salz und Pfeffer; es wird noch einmahl erhitzt, und sonach der in einer Casserole oder einer feuerfesten Schüssel angerichtete Carfiol mit derselben begossen, mit feingeriebenem Parmesankäse bestäubt

Digitized by Google

und in den Ofen gethan, bis es eine schöne goldgelbe Kruste bekommt; dann wird die Speise ohne weitere Zuthat aufgetischt.

113. Schwarzwurzeln mit Buttersauce.

Die Schwarzwurzeln werden sorgsam abgeschabt, und nach einander in reines angesäuertes Wasser gethan, damit selbe weiß bleiben. Wenn zwey starke Tellervoll solche Wurzeln geputzt sind, so werden sie in demselben Wasser mit Salz und etwas Butter langsam und vor Staub geschützt, weich gekocht. Während diesem wird aus einem großen Stück Butter und einem halben Löffelvoll Mehl eine Buttersauce gemacht; es wird nähmlich die Butter mit dem Mehl fein abgerührt, mit dem Sudwasser der Schwarzwurzeln über dem Feuer zur Sauce abgerührt, dann kommt noch einmahl so viel frische Butter hinzu und es wird so lange mit einem Anrichtlöffel gezogen, bis dieselbe zergangen und genau mit dem übrigen vermengt ist; dieselbe wird nun mit Salz und Muscatnuß gewürzt und über die aus dem Sude über ein Tuch gelegten und dann angerichteten Schwarzwurzeln gegossen.

114. Gebackene Schwarzwurzeln.

Die nach der vorhergehenden Art weichgekochten Schwarzwurzeln, werden fingerlang überschnitten, in einen Bierteig getunkt und in heißem Schmalze gebacken.

Der Bierteig besteht aus Mehl, Bier und etwas Schmalz. Das Mehl wird nähmlich mit dem Bier zum dünnflüssigen Teige abgerührt; hiezu kommt, wenn zwey starke Löffelvoll Mehl gebraucht werden, zwey Löffelvoll zerlassenes Schmalz, oder feines Öhl, Salz und etwas Zucker; soll derselbe locker seyn, so muß von zwey Eyerklar Schnee geschlagen, und in denselben verrührt werden.

115. Erdäpfel mit Montur.

Es werden die gesundesten und schönsten Erdäpfel ausgesucht, rein gewaschen und dann weichgekocht. Dieses Kochen muß jedoch nur langsam von Statten gehen, und wenn man sieht, daß einige aufspringen, so wird das Wasser abgeseiht und der Topf genau be-

Digitized by Google

deckt stehen gelassen, dadurch werden die übrigen völlig gar ohne weiter aufzuspringen.

Wenn man die Erdäpfel in ein hohes Sieb gibt, und dieses in einen Topf, in welchem nur zwey Finger hoch Wasser kocht, den Topf dann genau bedeckt, so werden die Erdäpfel durch den Dampf völlig gar gemacht, und sie gewinnen an Geschmack, indem sie nicht so viel Wasser einsaugen.

Die Erdäpfel mit der Montur kommen sammt der Schale auf die Tafel, und frische Butter und Salz werden beygesetzt.

116. Erdäpfel mit Buttersauce.

Die Erdäpfel werden roh geschält, in gefällige Form geschnitten und in gesalzenem Wasser weichgekocht; wie man bemerkt, daß einige aufspringen, so wird das Wasser abgeseiht und der Topf bedeckt, damit der Dampf die übrigen noch gar mache. Während diesem wird eine Buttersauce gemacht, wie selbe in den vorhergehenden Artikeln enthalten ist; dieselbe wird aber mit etwas Limonisaft angesäuert und über die angerichteten Erdäpfel gegossen.

Etwas grüne, fein geschnittene Petersilie erhöht den feinen Geschmack der Buttersauce.

117. Erdäpfelschmoren.

Die sammt ihren Schalen gekochten Erdäpfel werden nähmlich abgeschält und dünnblättrig geschnitten; jetzt wird auf zwey Tellervoll derley Erdäpfel eine fein geschnittene Zwiebel in einem Viertelpfund Schmalz goldgelb geröstet, die Erdäpfel in dasselbe gethan und nur an die zwanzig Minuten lang geschmort, das heißt: man läßt dieselben so lange ruhig über der Gluth stehen, bis sie von unten Kruste und Farbe bekommen haben; dann werden sie mit einem Backlöffel umgewendet, damit sie an mehreren Seiten krustirt werden können.

Sind die Erdäpfel aus einem guten Grunde, daher locker und mehlig, so reicht die angegebene Menge Schmalz nicht hin und man muß bey dem Rösten etwas nachgeben; sind sie hingegen speckig, so ist die angegebene Menge Schmalz hinlänglich. Der Schmoren, so

Digitized by Google

wie alle Speisen aus Erdäpfeln, müssen so viel als möglich heiß auf den Tisch kommen.

118. Zerdrückte Erdäpfel (purée) mit Carbonadeln.

Es werden zwey Tellervoll rohe geschälte Erdäpfel mit einer Maß Milch über scharfe Gluth gesetzt, und so lange gekocht, bis sie die Milch ganz eingesaugt und so weich geworden sind, daß man sie mit einem Kochlöffel leicht zu einem Koch verrühren kann; bey der lockeren oder mehligen Gattung braucht man auch nichts anders mehr zu thun, als ein Stück Butter von zwey Eyer Größe hinein zu verrühren, mit Salz und Muscatnuß zu würzen und anzurichten. Die weniger lockeren oder gar speckigen müssen, auch wenn sie weichgekocht sind, durch ein reines Haarsieb geschlagen (durchgestrichen) werden, und dann können sie erst nach der Angabe beendet werden.

Die Carbonadel werden aus einem Kalbs- oder Schöpsenrückel geschnitten, auf die Tafel gelegt, dünn gepracht und nun fein gehackt, jedoch so, daß das Fleisch darnach an einander halten kann; während diesem Hacken, welches vorzüglich mit dem Messervorsprung am Hefte zu geschehen pflegt, muß man das Messer öfters naß machen und die Carbonadel immerwährend in gefällige Form schieben. Sie werden dann mit feinem Salz bestaubt, in zerlassene Butter getaucht, mit Semmelbröseln aufgelegt und über einem Roste an scharfer Gluth gebraten, sonach im rundlaufenden Kranze mit den Beinchen obenauf über die Erdäpfel angerichtet.

119. Gefüllte Erdäpfel.

Man sucht gleichgroße Erdäpfel, diese werden reinlich gewaschen und in einer Ofenröhre gebraten, sonach von einander geschnitten, das Mark mit einen Löffel behutsam herausgelöst und sorgsam gesammelt. Die Schalen werden einstweilen über einen Deckel oder in eine Bratpfanne gestellt; jetzt wird das Erdäpfelmark auf zwey Tellervoll mit einem drey eygroßen Stück Butter und sechs Eydottern fein gestoßen, durch ein Sieb gestrichen, mit Salz, Pfeffer und Muscatnuß gewürzt, gut durch einander gerührt und nun wieder in die

Digitized by Google

Schalen gethan, so zwar, daß eine jede Hälfte derselben hoch auf gefüllt und glatt gestrichen werde, wozu man das Messer manchmahl fett zu machen hat. Jetzt werden sie alle in eine Bratpfanne an einander gesetzt, mit zerlassener Butter bespritzt, mit feinen Semmelbröseln leicht bestaubt und in einen heißen Ofen oder in eine Ofenröhre eingeschossen, und so lange in derselben gelassen, bis sie Farbe bekommen, dann werden sie ohne weiteres Zuthun gehäuft angerichtet.

120. Erdäpfelnudeln.

Die weich gekochten Erdäpfel werden geschält, dann zerdrückt und durch ein Sieb oder einen Semmelbröseldurchschlag gestrichen; ein starker Tellervoll dieses Breyes wird dann mit so viel Mehl über einem Nudelbret verarbeitet, bis das Ganze einen Teig gibt, der sich gut anführen läßt; aus diesem werden nun kleinfingerlange und eben so dünne Nudeln gemacht, ins kochende Wasser gethan, und nur so lange gekocht, bis sie an die Oberfläche steigen. Dann werden sie abgesetzt und mit etwas Schmolz, wie der Erdäpfelschmoren, geröstet, während diesem werden sie mit etwas Semmelbröseln bestaubt und dann von schöner Farbe recht heiß angerichtet.

121. Erdäpfelpastete.

Ein großer Tellervoll abgekochte und durch ein Sieb geschlagene Erdäpfel wird mit zwey eygroßen Stück Butter und vier Eydottern gut abgerührt. Dann wird eine Form stark mit Schmalz bestrichen, mit Semmelbröseln ausgestaubt und einen Finger hoch mit dem Erdäpfelbrey belegt; über dieses kommt eine Lage weich gekochtes und über den Faden dünnblättrig geschnittenes Kaiserfleisch, hierauf wieder Erdäpfel, dann wieder Kaiserfleisch, und dieses so fort, bis alles aufgegangen; jetzt wird die Form in einen Ofen oder eine Röhre gesetzt und gebacken. Bey dem Anrichten wird die Form über eine Schüssel gestürzt.

122. Linsen mit abgebratenem Aal.

Die Linsen werden sorgsam durchgeklaubt (es pflegen sich viele Steinchen einzufinden), dann rein gewaschen, und mit zweymahl so

Digitized by Google

viel weichem Wasser, als sie der Menge nach betragen, zugesetzt und weich gekocht; man thut recht das Wasser gleich gehörig zu salzen. Wenn die Linsen vollkommen weich sind, so wird eine Einbrenne von einem halben Löffel Mehl in einem Viertelpfund Schmalz braun geröstet, die Linsen sammt dem Sudwasser hineingethan, gut durch einander geschwungen, damit keine Mehlbröckel bleiben, und noch eine halbe Stunde gekocht; wenn sie übrigens gehörig gesalzen sind, so wird nun etwas Pfeffer nachgegeben, welche Würze das etwas schwerfällige Verdauen erleichtert. Nun wird die Zuspeise angerichtet und mit dem Aal belegt.

Der Aal wird am Schweife geschwinder als am Kopfe umgebracht, man pflegt ihn daher mit demselben mehrmahl um die Tafel zu schlagen. Jetzt wird ihm die Haut unter dem Kopfe aufgeschnitten, etwas losgemacht, umgebogen, mit Salz bestreut, um sie besser fassen zu können, und so über den ganzen Leib herabgezogen; der Fisch wird dann aufgemacht, ausgenommen, auf zwey fingerbreite Stückchen geschnitten, mit Salz eingerieben und an ein dünnes Spießchen gesteckt. Zwischen ein jedes Stück kommen zwey Salbeyblätter. Nun wird das Spießchen an einen großen Spieß gebunden, beym hellen Feuer gebraten, und zeitweise mit Semmelbröseln bestaubt.

123. Linsen mit Repphühnern.

Die weich gekochten Linsen, nähmlich ganz so wie in vorgehender Art gekocht, werden nicht eingebrannt, sondern mit Schmalz, in welchem fein geschnittene Zwiebel gelb geröstet worden ist, gedämpft, und ein Paar gebratene Repphühner hineingesteckt; nach einer halben Stunde werden sie dann angerichtet, die Repphühner aber reinlich zerschnitten über selbe gethan.

124. Linsenbrey mit Hasenfricandellen.

Die Linsen werden nach sorgfältigem Klauben und Auswaschen ganz weich gekocht, dann abgeseihet und durch ein Sieb gestrichen; dieser Brey, zwey Tellervoll, wird mit heißem Schmalz, in welchem sehr fein geschnittene Zwiebel goldgelb geröstet worden ist,

Digitized by Google

überbrennt und gut durch einander gerührt, dann mit Salz und Pfeffer gewürzt, sonach angerichtet und mit Fricandellen belegt.

Zu den benannten Fricandellen wird das Fleisch von einem Hasen sehr fein geschnitten, dann kommen zwey Händevoll feinwürflig geschnittener Speck hinzu, nebst einer Handvoll in Milch geweichte und wieder ausgepreßte Semmel; es wird gehörig gesalzen, gepfeffert und zusammen recht fein geschnitten, und während dem Schneiden mit zwey bis drey Löffelvoll Wasser angefeuchtet. Jetzt werden aus diesem Fasch eygroße Knödel geformt, über naßgemachter Tafel dünn gepreßt, so daß sie eine runde Scheibe geben, diese werden sogleich in Semmelbröfel getunkt und über etwas Schmalz in eine Bratpfanne angerichtet und über scharfer Gluth gebraten.

125. Bilzlinge mit Butter.

Die Bilzlinge werden reinlich durchgeklaubt und durchgesucht, um sie von etwaigen Würmern oder sonstiger Unreinigkeit zu säubern, dann geschält, dünnblättrig geschnitten, und zwey Tellervoll mit einem eygroßen Stückchen Butter geröstet; dieses muß jedoch über so scharfer Gluth geschehen, daß der Saft, den sie vom Anfange geben, bald verdampfe; wenn es dahin gekommen ist, so wird die gehörige Menge Salz, Pfeffer und etwas fein geschnittene grüne Petersilie über selbe gestaubt, durch einander geschwungen und sogleich angerichtet.

Als Fürsorge, daß nicht etwa ein giftiger Schwamm darunter enthalten sey, pflegt man sie mit einem Silberlöffel umzurühren und denselben mitzukochen; wenn derselbe rein bleibt, so ist gar keine Gefahr, im entgegengesetzten Falle wird dieser schwarz oder braun.

126. Schampignon mit Butter.

127. Maurachen mit Butter.

128. Bretlinge mit Butter.

129. Nagelschwämme mit Butter.

Alle diese Schwammgattungen werden auf gleiche Weise bereitet, nur daß die Maurachen nicht geschnitten werden. Man benützt alle vorbenannten Schwämme als Beygaben zu Einzemachten, aber

Digitized by Google

immer müssen selbe zuerst mit etwas Butter angelassen werden, und kommen nur dann zu dem Eingemachten, wenn dieses schon ganz beendet ist, denn ein jeder Schwamm verliert an Geschmack und Verdaulichkeit durch ein langes Kochen.

Vierter Abschnitt.

Von Fleisch-Eingemachten jeder Art.

130. Eingemachtes Kalbfleisch.

Zum Einmachen nimmt man den Hals oder die Brust und selbst die Schulter, weil diese Fleischtheile zum Braten sich weniger gut eignen. Da wir immerwährend voraussetzen, es werde für acht Personen gekocht, so müssen wir wenigstens vier Pfund von diesem Fleische, wenn keine vermehrende Garnirungen, oder drey, wenn eine solche Garnirung als Ragout, Blumenkohl, Markknödel u. dgl. hinzukommen.

Das Fleisch wird in dem Fleischtopf blanschirt *), von da ins kalte Wasser gethan, theils um es abzukühlen, theils um es weiß zu erhalten; jetzt wird dasselbe auf zwey fingerkleine Stücke zierlich zugeschnitten, in eine Reine, worin vorher ein zwey Eyer großes Stück Butter zerlassen worden ist, gethan, und über scharfer Gluth so lange gedünstet, bis die Feuchtigkeit, welche sich vom Anfange einfindet, verdampft oder vertrocknet ist; dann wird ein Löffel voll Mehl darüber gestaubt, gut durcheinander geschwungen, und endlich mit so viel Rindsuppe angefeuchtet und fortbewegt, bis es kochend eine dünne flüssige Sauce bildet, und nun langsam und ruhig weich gekocht, welches in einer Stunde erfolgen kann. Das oben aufgestiegene Fett

*) Blanschiren bedeutet in der Küchensprache weißkochen, überprellen, abkochen, aber nur so weit, daß die Haut oder die äußern Fasern sich zusammenziehen, dem Fleische ein besseres Ansehen geben, und besser geschnitten werden können.

Digitized by Google

wird sorglich abgenommen, um zu etwas anderem verwendet werden zu können. Die Sauce, falls sie zu dünne wäre, müßte besonders eingekocht werden. Das Fleisch wird nun zierlich angerichtet, und die dickspinnende Sauce, welche von allem Anfange gehörig gesalzen worden war, wird jetzt bloß mit etwas Pfeffer und fein geschnittener grüner Petersilie oder mit Limonienschalen gewürzt und über dasselbe gegossen.

131. Braun eingemachtes Kalbfleisch.

Das Kalbfleisch wird dem vorhergehenden gleich blanschirt, auf kleine Stücke zerschnitten und in Butter gedünstet. Wenn der Saft ganz eingedünstet ist, so wird dieses herausgenommen; in die Butter kommt ein Löffelvoll Mehl und es wird ganz braun geröstet, sonach mit kochender Rindsuppe zu dünnflüssiger Sauce abgerührt, das Fleisch wieder hineingethan, mit zwey Lorbeerblättern belegt und weichgekocht; sollte die Farbe der Sauce nicht hinreichend braun seyn, so kann man mit gebranntem Zucker nachhelfen. Die aufgestiegene Butter wird sonach abgenommen, das Ganze gehörig gesalzen, mit Pfeffer, fein geschnittenen Limonienschalen und Limoniensaft gewürzt und angerichtet.

132. Eine andere Art.

Das Fleisch wird roh stückweise geschnitten und in eine Reine, welche mit Fett und blattweise geschnittener Zwiebel gefüttert ist, braun gedünstet. Dann wird dasselbe herausgenommen und ein Löffelvoll Mehl in dem zurückbleibenden Fett braungeröstet, endlich mit der Rindsuppe, in Ermanglung derselben wohl auch mit kochendem Wasser, zur Sauce abgerührt, und dem vorhergehenden gleich beendet.

133. Glasirte Kalbsbrust mit einer Grünspeise.

Die Kalbsbrust wird in dem Fleischtopfe halbweich gekocht, dann in kaltes Wasser geworfen, um sie abzukühlen und weiß zu erhalten; dann werden die Rippen herausgedreht, man faßt nähmlich die vorragende Rippe, drückt mit dem Daumen an den Ort, wo sie an die Knorpeln stößt, und biegt sie auf, sie springt ab und läßt sich nun

Digitized by Google

herausdrehen, ohne daß das Fleisch dadurch beschädigt wird. Ist dieß geschehen, so wird das harte Brustbein, welches die Knorpeln bekränzt, seicht herabgeschnitten. Jetzt wird diese Brust in eine Reine gethan, mit ein paar Schöpflöffel voll Rindsuppe aufgegossen und langsam fortgekocht, bis daß die Suppe völlig eingekocht ist und einen dicklichen Saft bildet, der sie glänzend umspinnt; man muß jedoch Acht haben, daß dieser Saft oder Glace, wenn es schon auf die Neige gehet, nicht zu braun werde. Übrigens muß man die Brust immer mit der fleischigen Seite am Boden liegen lassen.

Jetzt wird ein feines Gemüse, als gekrauster Salat, Sauerampfer, oder Spargelerbsen u. dgl. angerichtet, und die Brust mit der glacirten Seite obenauf darübergelegt.

134. Carbonadel am Rost.

Wenn man das sogenannte Rückel, Kalbsrückel, nach den Rippen durchschneidet, so bekommt man Rippenschnittchen, die man Carbonadel zu nennen pflegt. Die Rippe wird so weit abgestutzt, daß sie nur einen Finger lang werde. Das an derselben befindliche Fleisch, wenn nähmlich das Beinchen, welches von dem Rückgrathe daran befindlich, abgeschnitten oder abgehauen ist, wird mit einem Holzschlägel oder mit der breiten Klinge des Messers flach geklopft, fein überhackt und in gefällige Form zusammengeschoben; das Hacken muß jedoch so geschehen, daß das Fleisch nicht ganz durchgehackt wird, damit das Carbonadel zusammen und an dem Beinchen halte. Jetzt werden die Carbonadel mit feinem Salze bestreut, in zerflossene Butter getaucht, mit Semmelbröseln aufgelegt und über einen Rost gerichtet bey Seite gestellt. Von den Abfällen wird wie gewöhnlich ein Saft gezogen, man richtet selbe nähmlich in eine Reine mit etwas Fett und Zwiebel, läßt sie dünsten, bis die unten liegende Zwiebel braun zu werden anfängt, dann wird das Ganze mit einem Glas Wein genäßt und so lange gekocht, bis der Saft auf die Hälfte eingegangen oder abgedampft ist. Jetzt wird derselbe abgeseiht, abgefettet, mit Salz und etwas Pfeffer gewürzt, und über die an beyden Seiten scharf abgebratenen Carbonadel gegossen.

Mit dem Braten derselben muß man die Zeit gut wählen, denn

Digitized by Google

in drey Minuten müssen sie gut seyn, und nach Erfolg dessen sogleich aufgetischt werden, man darf sie daher nie früher, als bis die Suppe zur Tafel geschickt worden ist, übers Feuer geben.

135. Braune Carbonadel.

Diese Carbonadel werden den vorhergehenden ganz gleich zugeschnitten, geprackt und gehackt, dann aber in einer Reine, in welcher Butter oder sonst reines Fett zerlassen worden ist, schnell abgeröstet, welches jedoch nur theilweise geschehen kann, indem die Reine zu groß seyn müßte, wenn man sie alle auf einmahl einlegen wollte; ist dieses geschehen, so werden auch die letzten herausgenommen, das Fett wird mit einem halben Löffelvoll Mehl gestaubt und braun geröstet, sonach mit Rindsuppe und etwas Weinessig aufgegossen, zur Sauce abgerührt, mit zwey Lorbeerblättern belegt, die Carbonadel hineingethan, hinlänglich gesalzen und langsam weich gekocht. Vor dem Anrichten wird das an die Oberfläche gestiegene Fett abgenommen.

136. Faschirte Carbonadel.

Man schneidet aus zwey Kalbsrückeln Carbonadel, wie dieß zu jenen am Rost Nr. 134 geschehen ist. Diese werden jenen gleich geprockt, überhackt und in gefällige Form gepreßt, dann mit Kalbfleisch-Fasch (siehe weiter unten) kleinfingerdick an der Oberfläche bestrichen, endlich in eine mit Butter bestrichene Casserolle gerichtet, mit Rindsuppe etwas angefeuchtet und langsam weich gedämpft, welches eine Stunde lang brauchen kann. Von einer Zeit zur andern wird immer etwas Suppe nachgegossen, um zu verhindern, daß sie zu kurz gehen.

Bey dem Anrichten werden selbe rundlaufend im Kranze, die Beinchen unterwärts gelegt, angerichtet in die Reine wird etwas Suppe gegossen, um das etwas dick gewordene Glace aufzulösen; dieser Saft wird dann mit etwas Salz, Pfeffer und Limonensaft gewürzt und über die Carbonadel gegossen.

137. Carbonadel mit feinem Kräutel.

Die zugeschnittenen, geprackten und dann gehackten und in die eigenthümliche Form gebrachten Carbonadel werden mit zwey Löffel-

Digitized by Google

voll fein geschnittenen Schampions, einem Löffelvoll eben so geschnittenen Schalotten, einem Löffelvoll Bertram, eben so viel Körbelkraut und mit einem halben Löffelvoll grüner Petersilie, welche allesammt mit einem eygroßen Stück Butter anpassirt *) sind, in dieselbe Reine gelegt und mit diesen Kräutern langsam gedämpft. Bey dem Anrichten werden die Carbonadel aus der Reine genommen, die Butter von den Kräutchen geschöpft, dieses aber mit etwas Rindsuppe oder brauner Brühe angefeuchtet, aufgekocht, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit Limonisaft angesäuert und über die Carbonadel als Sauce gegossen.

138. Fricando (Fricandeau) oder glasirte Kalbsnuß.

Das Fricando oder die Kalbsnuß ist der untere Theil des Kalbsschlägels, wenn man nähmlich denselben der Breite nach von einander spaltet. Dieser Klumpen Fleisch wird erstlich in ein Tuch gethan und nach allen Richtungen mürbe geklopft; die reinlich zugeschnittenen Euter werden darangelassen. Jetzt wird dasselbe der Länge nach mit kleinfingerdicken Speckschnittchen, welche mit Salz und Pfeffer überstaubt sind, gespickt. Man macht nähmlich mit einem kleinen Messer ein Loch in das Fleisch und schiebt eine solche Schnitte Speck hinein, einen Daumen breit; von dem ersten wird das zweyte gesteckt, und nun so fort, bis die ganze Nuß so bespickt ist. Jetzt wird eine angemessene kleine Reine mit Butter ausgestrichen, mit Zwiebelscheiben ausgefüttert, das Fricando hineingethan, genau bedeckt und mit unten und oben angebrachter Gluth langsam gedämpft, welches eine bis anderthalb Stunden braucht. Man muß jedoch nachsehen, ob der Saft nicht zu kurz werde, und sobald die am Boden liegenden Zwiebelscheiben eine röthlichgelbe Farbe bekommen, muß etwas Wein nachgegossen werden. Man trägt übrigens Sorge, daß der Saft zu Ende des Garwerdens nicht zu kurz sey, damit, wenn das Fricando angerichtet ist, derselbe durch ein feines Sieb darüber geseihet werden kann.

*) Das Anpässiren bedeutet eine Sache mit etwas Fett über der Gluth nur in so weit rösten, als die vorhandene Feuchtigkeit braucht, um zu verdampfen.

Digitized by Google

139. Fricando mit Sauerampfer.

Das Fricando wird dem vorhergehenden gleich bereitet, statt des Saftes bekommt es aber eine Unterlage von Sauerampfer. Dieser wird hierzu reinlich durchgeklaubt, von den Stängeln gezupft, gut ausgewaschen, dann mit einem eygroßen Stückchen Butter auf vier starke Händevoll desselben über scharfer Gluth gedämpft, und zwar so lange, bis der Saft, dessen derselbe viel gibt, verdämpft ist; dann wird ein halber Löffelvoll Mehl hineingethan, gut verrührt, mit einem Seidel Rahm und eben so viel Rindsuppe genäßt, gehörig abgerührt, damit keine Mehlbröckchen bleiben. Nach einem halbstündigen Kochen werden endlich vier Eyer hinein verrührt, noch einmahl unter währendem Rühren aufgekocht, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und angerichtet.

140. Fricando mit Macaroni.

Das Fricando wird eben so wie die vorhergehenden bereitet. Statt des dort erwähnten Saftes kommt eine Unterlage von Macaroni zu demselben. Die Macaroni, ein Pfund ungefähr, werden mit kochendem Wasser überbrüht, um den Staub abzuspielen, mit welchem sie gewöhnlich verunreinigt sind, dann wieder so viel kochendes Wasser über selbe gegossen, daß sie hinreichend benäßt sind, ja daß das Wasser einen Finger hoch über selbe steht. Jetzt kommt hinlängliches Salz und ein eygroßes Stückchen Butter hinzu, und sie werden weich gekocht, welches nicht mehr als eine halbe Stunde in Anspruch nimmt. Dann werden sie vom Feuer gehoben, ein zweytes Stückchen Butter und eine Kaffehtassevoll fein geriebener Parmesan-, oder noch einmahl so viel Schweizerkäse (und etwas Pfeffer) hinzu gethan, und es wird so lange geschwungen, bis die Butter geschmolzen, genau vermengt und der Käse Fäden zieht, dann werden die Macaroni über eine etwas tiefe Schüssel gethan und das Fricando obenauf gelegt.

141. Kalbskopf, heißgesotten.

Man hat Sorge sich einen schönen, rein geputzten Kalbskopf zu verschaffen, dieser wird dann zwischen den Kinnladen aufgeschnitten und diese ausgelöst; mit dem Ab- oder Auslösen fährt man dann bis über

Digitized by Google

die Hälfte der Nase fort, welche zur Hälfte abgehauen wird. Nun werden die Augen herausgenommen, die Ohren gestutzt, die Zunge und der Schlund beseitiget. Jetzt wird der Kopf in vielem Wasser blanschirt (weiß gekocht), nach einer Viertelstunde des Kochens in kaltes Wasser gethan, theils um den Kopf abzukühlen, theils um ihn weiß zu erhalten. Nun wird das Reinigen noch einmahl vorgenommen: es werden alle die anklebenden Schaumtheilchen sorgsam abgetrocknet, das drüsige Fleisch am Halse reinlich zugeschnitten und die weiße Haut an der inwendigen Seite herabgelöst; der so besorgte Kopf wird nun in ein Tuch gebunden, in einen angemessenen Topf gethan, mit einer Hälfte Wasser und der andern Hälfte Essig angegossen, mit vier Lorbeerblättern, einer Zwiebel, einer Wurzel Petersilie, einer gelben Rübe und einem halben Kopf Zeller belegt, mit hinreichendem Salz, einem Kaffehlöffelvoll ganzen Pfeffer, eben so viel Neugewürz, eben so viel Gewürznelken und ein Paar Gliedchen Ingwer gewürzt und eine gute Stunde lang gekocht. Bey dem Anrichten wird derselbe aufgebunden, über die Schüssel gethan, und eine Schalevoll von dem Sude als Saft beygesetzt.

142. Kalbskopf mit feinem Kräutchen.

Dieses Gericht wird dem vorhergehenden gleich bereitet, bis auf den Beytritt eines Kräutchens, welches die Stelle des Saftes vertritt. Es wird nähmlich, während der Kalbskopf nach der im vorhergehenden Artikel angegebenen Weise kocht, ein Löffelvoll fein geschnittene Schampignon, eben so viel Schalotten, ein halber Löffelvoll Bertram, eben so viel Körbelkraut, dann etwas grüne Petersilie, mit einem halben eygroßen Stückchen Butter anpassirt und mit Salz, Pfeffer und Muscatnuß gewürzt. Wenn der Kalbskopf gekocht ist, so werden zehn Löffelvoll von dem Sude über das Kräutchen gegossen, aufgekocht und über den angerichteten Kalbskopf gethan.

143. Kalbskopf mit braunem Ragout.

Es wird ein schöner schon geputzter Kalbskopf von einander gethan oder gehauen, das Hirn herausgenommen, ins Wasser gelegt und sorgsam abgehäutet; dann mit anderem Wasser eine halbe

Digitized by Google

Stunde lang gekocht, und sonach bey Seite gesetzt. Der Kopf wird gleichfalls, aber in vielem Wasser, eine halbe Stunde hindurch weißgekocht, dann ins kalte Wasser gethan, endlich theilweise von den Knochen gelöst, auf zwey Finger große Stücke reinlich zugeschnitten, in eine Reine sammt dem Hirn gelegt, gehörig gesalzen, mit einem Kaffehlöffelvoll Pfeffer, eben so viel Neugewürz, so viel Gewürznelken, ein Paar Gliedchen Ingwer und zwey Lorbeerblättern gewürzt, mit einer blattweise geschnittenen Zwiebel, einer gelben Rübe, einer Petersilienwurzel, einem halben Kopf Zeller und einigen Limonienscheiben belegt, mit fetter Rindsuppe aufgegossen und langsam körnig weichgekocht.

Während dieser Zeit wird von einem Löffelvoll Mehl und zwey eygroßen Stück Butter eine Einbrenne bis zum Braunwerden geröstet, dann mit kochender Rindsuppe und einem Glase weißen Wein zur dünnflüssigen Sauce abgerührt, mit vier Schalotten und zwey Lorbeerblättern belegt und langsam gekocht. Das aufgestiegene Fett wird von Zeit zu Zeit abgenommen. Wäre diese Sauce nicht schön oder hinreichend braun, so müßte mit etwas gebranntem Zucker nachgeholfen werden.

Nach einer bis anderthalb Stunden, wenn die Sauce spagatdick am Löffel spinnt, den Mehlgeschmack verliert, und einen eigenthümlichen derblichen dafür angenommen hat, wird sie durch ein feines Sieb in ein anderes Reindel geseiht, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Limonienseft angesäuert.

Jetzt wird der Kalbskopf sammt dem Hirn aus der Presse *) genommen, über ein reines Tuch gelegt, um die Flüssigkeit abzuleiten, dann angerichtet, mit passirten Schampignons belegt, und mit der vorgerichteten Sauce begossen.

Zu diesem Ragout können Kalbsmilch (Kalbsbries), Schneidspargel, Krebsschweifchen u. dgl. genommen werden, denn je mehr

*) Presse wird diejenige Flüssigkeit genannt, welche dem kochenden Fleische keine Kraft benimmt, ja selbst geeignet ist, demselben einen angenehmen Geschmack mitzutheilen, wie dieses bey dem besprochenen Kalbskopf wirklich der Fall ist.

Digitized by Google

solche Bestandtheile vorhanden sind, desto reicher und vornehmer ist dasselbe.

144. Kalbskopf mit Rahmsauce.

Über den in der Presse gekochten und angerichteten Kalbskopf der vorhergehenden Art kommt folgende Sauce: Es wird ein eygroßes Stückchen Butter mit einem halben Löffelvoll Mehl gut abgerührt (nicht abgetrieben), dann mit einem halben Maß saurem Rahm und vier Eydottern genäßt, und mit einer Schneeruthe über scharfer Gluth so lange geschlagen oder auch nur emsig gerührt, bis es kochendheiß zu einer dickflüssigen Sauce verdickt; dieselbe wird sonach mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß, und im Falle sie zu wenig sauer wäre, mit ein Paar Löffelvoll französischem Essig oder dem Safte einer Limonie angesäuert.

145. Kalbskopf mit einem weißen Ragout.

Der Kalbskopf wird gespalten, abgekocht, auf kleine Stücke zierlich zugeschnitten und sammt dem gereinigten Hirn in der Presse weichgekocht, und zwar alles so, wie es bey dem Kalbskopf mit braunem Ragout vorgezeichnet worden.

Zu gleicher Zeit wird ein halber Löffelvoll Mehl mit einem eygroßen Stückchen Butter goldgelb geröstet und mit klarer Rindsuppe zu einer weißen Sauce abgerührt, mit zwey Lorbeerblättern belegt und langsam gekocht; die aufgestiegene Butter muß von Zeit zu Zeit abgenommen werden. Nach einer bis anderthalb Stunden wird diese Sauce in eine andere Reine geseiht, und über scharfer Gluth mit oftmahligem Aufrühren bis zur ziemlichen Dickflüssigkeit eingekocht, sonach auf eine kleine Weile von ungefähr zwey Vater unser lang vom Feuer gestellt, damit dieselbe in etwas auskühlen möge, nun mit einer Liaison und fünf Eydottern gebunden, oder auch die Eydotter nur gleich so hineingeschlagen, genau verrührt, und wieder unter immerwährendem Rühren aufkochen gelassen. Jetzt wird die Sauce aufs Neue vom Feuer genommen, und nach einer kleinen Weile fortgerührt, um das mögliche Stocken abzuhalten.

Digitized by Google

In diese Sauce kommen einige Löffelvoll anpassirte Schampignon, eben so viel Krebsschweifchen, einige kleingebrochene Kalbsmilch (Briesel), Schneidspargel, wenn derselbe vorhanden ist, u. dgl. m.

Es wird alles mit hinlänglichem Salze, etwas Muscatnuß und weißem Pfeffer gewürzt, und mit etwas Limonienſaft angesäuert.

Der Kalbskopf wird sonach stückweise über ein Tuch gelegt, damit alle Flüssigkeit aufgesaugt wird; endlich in eine tiefe Schüssel oder in eine Casserole angerichtet, und, mit dem besagten Ragout begossen, aufgetischt.

146. Gebackener Kalbskopf.

Der weichgekochte Kalbskopf, oder vielmehr dessen Haut und Fleisch, wird von den Knochen gelöst, auf eine Handfläche kleine Stücke geschnitten, mit Salz und Mehl bestaubt, dann in abgeschlagenen Eyer getaucht, mit Semmelbröseln aufgelegt, und endlich in heißgemachtem Schmalz gebacken, und gehäuft über eine Schüssel angerichtet; wenn das Schmalz nach dem letzten Einlegen noch heiß ist, so wird eine Handvoll grüne Petersilie in dasselbe geworfen, und so lange darin gelassen, bis selbe verbrauſt hat, dann wird sie herausgenommen, mit Salz bestaubt, und über den Kopf gestreut.

147. Rolirte Kalbsschulter (Gallantini).

Man trachtet eine schöne weiße und von außen unbeschädigte Kalbsschulter zu bekommen. Diese wird von der inwendigen Seite aufgeschnitten, und mit einem kleinen scharfen Messer die Knochen auf dem Fleische behutsam gelöst, so zwar, daß das Fleisch über ein Tuch aufgebreitet werden könne. Jetzt wird das Fleisch von den Erhöhungen abgeschnitten und in die Vertiefungen gelegt, damit alles glatt und gleichförmig werde. Es wird sonach mit Salz und etwas Pfeffer bestaubt, mit fingerdicken Speckschnitten, welche früher gekocht worden, nun aber mit Salz und Pfeffer stark bestaubt sind, und mit weichgekochten und eben so geschnittenen Böckelzungen, dann mit einigen Pfeffergurken belegt und fest zusammengerollt, in ein Tuch fest eingerollt und überbunden, damit es nicht aus der Form kommen könne. Nun wird es mit der Hälfte Wasser und Wein genäßt, mit Wurzel-

Digitized by Google

werk belegt, mit mehreren Gewürzsorten gewürzt, und eine Viertelstunde lang gekocht, sodann in dem Sude kalt gestellt. Des andern Tages wird diese Rolle aufgebunden, gereiniget und mit fein gehackter Fleischsulz aufgetischt. Bey dem Verabreichen wird die Rolle bis zur Hälfte messerrückendick geschnitten und mit fein gehackter Aspik (Fleischsulz) eingestreut.

148. Gedämpfter Kalbsschlägel.

Der Kalbsschlägel wird in ein Tuch gewickelt und von allen Seiten recht mürbe gepracket oder geklopft, dann mit dünnen Speckschnittchen gespickt, das heißt, man sticht mit einem kleinen Messer nach der Faser in denselben und steckt in jede Öffnung eine mit Salz und Pfeffer bestaubte Speckschnitte; dann wird eine Reine mit dünnen Speckschnittchen und auf Scheiben geschnittenen Zwiebeln gefüttert, der Schlägel hineingelegt, und mit unten und oben angebrachter Gluth langsam gedämpft. Wenn die Zwiebel am Boden Farbe bekommt, so wird etwas Wein nachgegossen, und dieses von Zeit zu Zeit wiederhohlt, bis der Schlägel, ein Paar Mahl umgewendet, völlig weich geworden ist, welches an die zwey Stunden dauern kann. Bey dem Anrichten wird der Saft durch ein reines Sieb geseiht, abgefettet und über den Schlägel gegossen, oder in einer Schale demselben besonders beygesetzt.

149. Kalbsschlägel mit saurem Rahm.

Der mürbe geklopfte Kalbsschlägel wird an hellem Feuer zur Hälfte gebraten, dann aber in eine Reine gethan, mit einer halben Maß saurem Rahm begossen, mit zwey Lorbeerblättern belegt, und völlig gar gedämpft, dann sammt der Sauce angerichtet.

Man pflegt einen solchen Schlägel an den Knochen mit etwas Knoblauch oder Sardellen zu spicken, allein dieses geschieht nur immer auf besonderes Verlangen.

150. Gebackenes Kalbshirn.

Das Hirn von drey Kälbern wird in lauwarmes Wasser gelegt, und eine Stunde lang gewässert, dann aber gereinigt, nähmlich das Häut-

Digitized by Google

chen abgezogen. Jetzt wird es in reines Wasser gethan, gehörig gesalzen, mit etwas Essig gesäuert, und eine halbe Stunde hindurch gekocht, wobey man den Schaum mehrmahlen abnehmen muß. Nachdem es nun gehörig ausgekocht ist, so wird es stückweise geschnitten, über ein Sieb oder ein Tuch gethan, damit das Wasser gut abfließen kann, mit Salz bestaubt, in abgeschlagene Eyer getaucht, mit Semmelbröseln aufgelegt und in heißem Schmalz gebacken.

So bereitet wird dasselbe gewöhnlich als Beleg einer Zuspeise gebraucht.

151. Heißgesottene Kalbshirn.

Das Hirn wird, ganz wie das vorhergehende blanschirt oder weißgekocht, dann aber in eine andere Reine gethan, mit der Hälfte Wein und Essig begossen, mit etwas ganzem Pfeffer, Neugewürz, einigen Gewürznelken, Ingwer und gehörigem Salze gewürzt, mit einer Zwiebel, einem Büschchen Bertram und einem eygroßen Stückchen Butter belegt, und über scharfem Feuer so schnell gekocht, daß der Saft bis auf sechs Löffelvoll einkocht, dann wird es angerichtet, mit fein geschnittenem Bertram bestaubt und mit dem durchgeseihten Safte begossen.

152. Kalbshirn mit Rahmsauce.

Das gereinigte Hirn wird dem vorhergehenden gleich abgekocht, eingerichtet und heiß gesotten, dann angerichtet.

Über dasselbe kommt eine Rahmsauce aus einem halben Löffelvoll Mehl, einem eygroßen Stück Butter, welche mit dem Mehle abgerührt wird, und einer halben Maß sauern Rahm. Es wird nun alles über dem Feuer bis zum Verdicken unter immerwährendem Rühren aufgekocht, dann kommen drey Eydotter, der Saft einer halben Limonie, Salz und Muscatnuß hinzu; es wird noch einmahl über das Feuer gesetzt und fortgerührt, bis es neuerdings leicht aufkocht. Sollte diese Sauce etwas zu dick werden, so müßte man mit etwas Sudwasser nachhelfen, dann dürfte aber der Limonienſaft wegbleiben.

Digitized by Google

153. Kalbshirn am Rost.

Das gereinigte und abgesottene Hirn wird, auf längliche Stückchen geschnitten, mit Salz und etwas Pfeffer bestaubt, in zerlassene Butter getaucht, mit Semmelbröseln aufgelegt, über einen reinen Rost gerichtet und über scharfer Gluth von beyden Seiten gebraten. Über dieselben kommt dann ein Saft aus sechs Löffelvoll Kraftbrühe, dem Safte einer Limonie und aus Salz und Pfeffer bestehend.

154. Hirnboffesen.

Das gereinigte und abgekochte Hirn (drey Hälften) werden mit einem Messer fein gestrichen, mit Salz, Pfeffer und etwas grüner feingeschnittenen Petersilie gewürzt, und zwischen sehr dünn geschnittene Semmelblättchen gestrichen, sonach in Milch getaucht; dann werden sie nach einigem Abtrocknen in abgeschlagene, etwas gesalzene Eyer getaucht, und in recht heiß gemachtem oder von Hitze rauchendem Schmalze gebacken. Man legt fünf bis sechs solche Boffesen auf einmahl ein, je nachdem die Pfanne groß ist. Wenn sie von einer Seite Farbe genug haben, so werden sie mit einem Backlöffel umgewendet, damit sie auch von der andern Seite gehörige Farbe bekommen.

155. Kalbsbries (Kalbsmilch) mit Ragout.

Die Kalbsbriesen werden in reinem Wasser an eine warme Stelle des Herdes gestellt, damit sie nur langsam heiß werden können. Wenn das Wasser heiß und trüb geworden ist, wird dasselbe mit frischem ausgewechselt. Nach mehreren Stunden werden sie von den vielen feinen Häutchen gereinigt, dann in fetter Rindsuppe mit etwas ganzem Gewürze und Salz kernweich gekocht. Während diesem wird ein halber Löffelvoll Mehl mit einem eygroßen Stückchen Butter goldgelb geröstet, mit klarer Rindsuppe zur dünnflüssigen Sauce abgerührt und eine Stunde hindurch langsam gekocht; die während dieser Zeit aufgestiegene Butter wird sorgsam abgenommen, dann über scharfem Feuer mit vier bis fünf Eydotter etwas dicker legirt (gebunden), unter immerwährendem Rühren wieder aufgekocht und durch ein reines Tuch in ein anderes geseiht.

In diese Sauce, welche mit Salz, Muscatnuß und etwas wei-

Digitized by Google

ßem Pfeffer gewürzt, und mit Limonienſaft angeſäuert worden, kommen einige Löffelvoll anpaſſirte Schampignon und eben ſo viel Krebsſchweifchen, oder Spargelerbſen, wohl auch kleine Faſchnocken u. dgl. Die Brieſe werden nun angerichtet und mit dieſem Ragout beſetzt.

156. Gebackene Kalbsfüße.

Die geputzten Kalbsfüße (man bekommt dieſelben von dem Fleiſchhacker ganz geputzt) werden von einander gehauen und die Haut herabgezogen, dann mehrere derſelben an einen Spagat gebunden und in den Fleiſchtopf gehängt. Nach anderthalb Stunden ſieht man nach, und wenn ſie weich ſind, ſo hebt man ſie mit dem Spagat heraus und taucht ſie in kaltes Waſſer, damit ſie weiß bleiben; jetzt werden ſie auf zwey Finger kleine Stücke geſchnitten, mit Salz und etwas Pfeffer beſtaubt, in abgeſchlagene Eyer getaucht, mit Semmelbröſeln aufgelegt und in heißem Schmalz gebacken. So bereitet werden ſie vorzugsweiſe als Beleg einer Zuſpeiſe gebraucht.

157. Gebackene Kalbsfüße auf franzöſiſche Art.

Die weichgekochten Kalbsfüße, wie ſie in dem vorhergehenden Artikel angezeigt ſind, werden ſtückweiſe zerſchnitten, mit auf Scheiben geſchnittener Zwiebel, einer Handvoll grüner Peterſilie, vier Lorbeerblättern und etwas Thymian belegt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit dem Safte einer Limonie angeſäuert, dann durch einander geſchwungen und bey Seite geſetzt. So müſſen ſie nun gegen zwey Stunden geheizt werden, welches nur dann gut erreicht wird, wenn man ſie mehrmahlen durch einander mengt. Vor dem Anrichten wird von zwey Löffelvoll Mehl mit Bier ein dickflüſſiger Teig angemacht, mit zwey Löffelvoll zerlaſſenem Schmalze gerührt, etwas geſalzen, und nun die Kalbsfüße ein Stück um das andere hineingetaucht und im heißen Schmalze gebacken; ſie werden ganz trocken ohne eine Zuthat aufgetiſcht.

158. Gehäcke von Kalbfleiſch mit Eyern.

Man hat Sorge den übrig bleibenden Kalbsbraten aufzuheben, und wenn man ſelbſt einige Tage lang daran ſammeln müßte; zu-

Digitized by Google

letzt erreicht man doch seinen Zweck. Das Fleisch wird nun von aller Haut und Knochen entblößt, sonach mit einem Schneidmesser klein geschnitten, zwey Teller voll solches Gehäcke wird mit zwey eygronen Stück Butter in eine Reine gethan und eine Weile geröstet, dann wird dieses mit so viel Mehl bestaubt, als man zweymahl gut zwischen drey Finger nehmen kann; nun wird es zu einem dickflüssigen Brey mit kochender Rindsuppe abgerührt, etwas verkocht, mit Salz, Pfeffer und Muscatnuß gewürzt und angerichtet; rund herum werden halbweich gekochte Eyer gelegt.

Es werden nähmlich zwölf frische Eyer in kochendes Wasser gelegt und fünf Minuten lang gekocht, dann sogleich ins kalte Wasser gethan, und nach dem Auskühlen behutsam abgeschält; hat man die gegebene Zeit genau beobachtet, so ist das Weiße der Eyer hart geworden, der Dotter aber weich geblieben. Sie werden im heißen Wasser gewärmt.

159. Kalbfleisch-Fasch.

Man nimmt ein Stück reines mageres Kalbfleisch in dem Gewichte von einem Pfund, sehr fein geschnitten, hiezu kommt der Menge nach eben so viel reines frisches und aus den Häuten gelöstes Nierenfett, welches ebenfalls fein geschnitten wird; nun gibt man weiß abgeriebene und in Milch eingeweichte, dann aber stark ausgepreßte Semmel, der Menge nach dem Fleische gleich, hinzu, und es wird nun alles zusammen mit vier Eydottern, Salz, Pfeffer und Muscatnuß genau vermengt, und endlich eine halbe Stunde hindurch gestoßen, und somit ist der Fasch als beendigt zu betrachten.

Zu mehrerer Sicherheit ist es rathsam altgebackene Semmel zu wählen, und selbe nicht lange weichen zu lassen.

Zu feinern Sachen muß dieser Fasch sogar durch ein Sieb gestrichen werden.

160. Kalbswürstchen.

Zu diesem Gerichte wird der vorhergehende Fasch auf fingerlange Würstchen ausgerollt, und zwar über einer mit Wasser naßgemachten

Digitized by Google

Tafel, diese werden noch naß mit Semmelbröseln aufgelegt, in eine mit Schmalz stark bestrichene Bratpfanne gereiht, und über scharfer Gluth an allen Seiten goldgelb abgebraten.

Diese Würstchen dienen als Belege einer Zuspeise oder als Imbiß auf Teller angerichtet, und vor der Suppe credenzt.

161. Kalbsbäuschel mit Carbonaden.

Von einem großen Kalbe reicht wohl ein Bäuschel hin, um eine Schüssel zu füllen; von kleinen Kälbern müssen aber zwey genommen werden. Diese Bäuschel werden im gesalzenen Wasser weichgekocht, und in diesem Sude kalt gestellt; nach Erfolg dessen werden sie nun auf dünne Blätter geschnitten, mit zwey eygroßen Stück Butter eine Weile geröstet, endlich mit einem halben Löffelvoll Mehl gestaubt, gut durch einander geschwungen, mit einem Glas Wein und etwas Fleischsuppe genäßt, durch einander gerührt, verkocht, mit Salz, Pfeffer und feinstiftlig geschnittenen Limonienschalen gewürzt und angerichtet. Hat man einige Löffelvoll brauner oder weißer Sauce von einer Speise oder dem vorhergehenden Tage übrig, so braucht man sie nicht mehr einzubrennen, und sie werden um so schmackhafter.

Zu den Carbonaden schneidet man Kalbs- oder Schöpsenrückel nach den Rippen durch, prackt und hackt das Fleisch recht fein und schiebt es in gefällige Form; nun werden sie mit Salz bestaubt, in zerlassene Butter eingetaucht, mit Semmelbröseln aufgelegt, und am Rost über scharfer Gluth an beyden Seiten goldgelb gebraten, sonach über das Bäuschel im Kranze angerichtet.

162. Gehäcke von Kalbsbäuschel mit verlornen Eyern.

Das weichgekochte Bäuschel, wie solches im vorhergehenden Artikel besprochen ist, wird fein geschnitten, zwey Tellervoll werden dann mit zwey eygroßen Stückchen Butter eine Weile geröstet, endlich mit einigen Löffelvoll brauner Sauce begossen, aufgekocht, mit Salz, Pfeffer und Muscatnuß gewürzt und dickflüssig angerichtet.

Zu den verlornen Eyern wird eine Maß Wasser gesalzen, mit etwas Essig angesäuert und ins Kochen gebracht; wenn es kocht, so

Digitized by Google

werden fünf bis sechs frische Eyer behutsam, aber geschwind hineingeschlagen. Nach anderthalb Minuten, oder wenn das Eyweiß etwas fest geworden ist, werden sie mit einem Schaumlöffel herausgenommen und ins frische Wasser gethan, dann werden die andern eingeschlagen und den ersten gleich herausgehoben, sodann heiß gemacht, und über das Gehäcke gelegt. Das Wesentliche bey diesen Eyern ist, daß das Eyweiß fest, die Dotter aber weich bleiben.

163. Lungenmus mit Butterkrapfeln.

Das vorhergehende Gehäcke von Kalbsbäuschel wird demselben gleich angerichtet, und mit Butterkrapfeln statt den verlornen Eyern belegt.

164. Gedämpfte Kalbsleber.

Eine schöne große und gesunde Kalbsleber wird mit kleinen Finger dicken Speckschnitten gespickt: man sticht nähmlich mit einem schmalen Messer schräg herab ein Loch in dieselbe, und schiebt eine mit Salz und Pfeffer bestaubte Speckschnitte hinein; dieses wird so fortgesetzt, bis die ganze Leber einen Daumen breit aus einander so bespickt ist, dann wird dieselbe in eine mit Speckblättchen und Zwiebelscheiben gefütterte Reine gethan, worin man sie mit oben und unten angebrachter Gluth langsam dünsten oder dämpfen läßt. Ist der Saft, welcher sich am Anfange häufig einfindet, so weit verdampft, daß die Zwiebelscheiben braun angehen, so wird etwas Wein nachgefüllt, und das Dämpfen auf diese Weise eine Stunde lang fortgesetzt. Sonach wird die Leber, wenn sie nähmlich bey dem Hineinstechen keinen rothen Saft gibt, über eine Schüssel gehoben, und der durchgeseihte und abgefettete Saft über selbe gegossen.

165. Gebackene Kalbsleber.

Die Leber wird auf Handfläche kleine und halben Finger dicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestaubt, in Mehl eingetaucht, und in heißem Schmalz schnell gebacken, so daß sie eine gelbbraune Kruste erhalten und inwendig saftig bleiben.

Das Backen kann übrigens auch über einer Bratpfanne ge-

Digitized by Google

schehen, wenn man nähmlich etwas Schmalz an den Boden derselben gibt, und die Leber darüber reihet; es wird dann über scharfer Gluth schnell geröstet, umgewendet und eben so von der andern Seite verfahren.

Die so bereitete Leber pflegt man als Belege eines Gemüses zu gebrauchen.

166. Kalbsleber mit feinem Kräutchen.

Es werden zwey Löffelvoll fein geschnittene Schampignon, die Hälfte so viel eben so fein geschnittene Schalotten, ein Löffelvoll Bertram, die Hälfte so viel Körbel und grüne Petersilie mit einem eygroßen Stückchen Butter in eine Bratpfanne gethan, die auf Handfläche kleine und halben Finger dick geschnittene Kalbsleber darüber gelegt, mit hinreichendem Salz und etwas Pfeffer bestaubt, und über scharfer Gluth ein Paar Vater unser lang geröstet; dann umgewendet und eben so auf dieser Seite behandelt. Jetzt wird so viel Mehl darüber gestaubt, als man auf zweymahl zwischen drey Finger fassen kann, durch einander geschwungen, mit einem Glas Wein genäßt, wieder geschwungen, aufgekocht und angerichtet; das Kräutchen wird als Sauce darüber gegossen.

167. Kalbsleber mit Rahmsauce.

Es wird eine schöne Kalbsleber an einen Spieß gesteckt, mit Salz bestaubt und an hellem Feuer gebraten. Während dem Braten wird dieselbe von Zeit zu Zeit mit saurem Rahm begossen, und wenn dieses zweymahl geschehen ist, so wird sie mit Mehl bestaubt, sobald dieses angetrocknet ist, wieder begossen, und dieses eine Stunde hindurch so fortgesetzt, bis die Leber, gehörig ausgebraten, eine schöne Kruste bekommt.

Der abgeflossene Rahm wird durchgeseiht, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und mit Limonensaft angesäuert, als Sauce darüber gegossen oder in einer Schale beygesetzt.

Digitized by Google

168. Kalbsleberwürste.

Die Kalbsleber wird aus ihren Häuten und Nerven mit einem stumpfen Messer geschabt oder rappirt. Hiezu kommt nun die Hälfte so viel kleinwürflig geschnittenes Mark, eben so viel, als das Mark beträgt, abgeriebene und dann etwas in der Milch geweichte und wieder stark ausgepreßte Semmel, und fein geschnittene, in etwas Fett gelb geröstete Zwiebel.

Dieses wird zusammen fein geschnitten, mit hinlänglichem Salz, etwas Pfeffer, etwas Muscatnuß, einem halben Löffelvoll fein geschnittenen Thymian, mit etwas Majoran und Lorbeerblättern gemengt, endlich nach genauem Vermengen in sorglich gereinigte Schweinsdärme gefüllt, auf handbreite Stücke unterbunden, und langsam in einer Bratpfanne mit etwas Schmalz an beyden Seiten abgebraten, sonach ganz heiß aufgetischt.

169. Heißgesottener Schweinskopf.

Der reingeputzte Schweinskopf wird von einander der Länge nach gespalten, das Hirn herausgenommen, der Kopf ausgewaschen und in Wasser etwas abgekocht, dann in kaltes Wasser getaucht, und auf zwey Fingergroße Stücke zerschnitten, mit auf Scheiben geschnittener Zwiebel und vier Lorbeerblättern in eine Reine gethan, nun wird er mit einem vollen Glas Wein und eben so viel Essig oder auch nur mit der Hälfte Wasser und Essig genäßt, mit hinreichendem Salze, einem Kaffehlöffelvoll ganzen Pfeffer, eben so viel Neugewürz und Gewürznelken, zwey Gliedchen Ingwer und einem Büschchen Bertram, in welchen einige Schalotten eingebunden sind, gewürzt, und nun schnell gekocht, so daß, wenn das Fleisch weich ist, der Sud auf den vierten Theil gefallen ist, welcher, wenn das Fleisch angerichtet ist, als Saft durch ein Sieb darüber geseiht wird. Fein geriebener Krän wird auf einem Teller besonders beygesetzt.

170. Schweinskopf mit Krän.

Der Schweinskopf wird wie der vorhergehende vorgerichtet, mit Wasser und dem vorgeschriebenen Gewürze abgekocht und

Digitized by Google

mit etwas Essig angesäuert. Nach dem Anrichten wird fein geriebener Krän, sechs Löffelvoll ungefähr, mit dem Safte aufgekocht und über das Ganze gegeben.

171. Schweinsrückel am Spieß.

Wenn man von dem vordern Viertel eines jungen Schweines den Hals abschneidet, die Schulter ablöst und die Brust abhaut, so bleibt das Rippenstück oder Schweinsrückel; dieses wird über dem Rückgrathknochen fingerbreit aus einander durchgehauen, mit Salz eingerieben, an den Spieß gesteckt, und an hellem Feuer gebraten. Wenn die Haut fest und gelb geworden ist, so wird dieselbe auf kleine Vierecke eingeschnitten, und unter nochmahligem Begießen mit Fett ganz ausgebraten, welches gegen drey Viertelstunden und wohl darüber dauern kann.

Ein so gebratenes Rückel wird als Beylage für Zuspeisen, oder mit einer Zwiebelsauce und Saft als Eingemachtes aufgetischt.

172. Heißgesottene Schweinsbrust.

Die Schweinsbrust wird auf zwey Finger breite Streifchen durchgehauen, dann auf solche Stückchen geschnitten und dem heißgesottenen Schweinskopf, in Artikel 169, ganz gleich beendet.

173. Schweinscarbonaden am Rost.

Zu dieser lieblichen Speise werden ein Paar Schweinsrückel nach den Rippen durchgeschnitten, dann breit gepracht, fein gehackt und zugleich in eine gefällige Form geschoben, endlich mit Salz bestaubt, in zerlassene Butter getaucht, mit Semmelbröseln aufgelegt, und über einen Rost gerichtet. Nachdem die Suppe zur Tafel gesendet worden ist, werden die Carbonaden über scharfe Gluth gesetzt, und schnell an beyden Seiten abgebraten, so daß das Ganze nicht über drey Minuten Zeit braucht; über diese Carbonaden kommt etwas Kraftbrühe mit Salz und Pfeffer gewürzt, und mit Limonensaft angesäuert.

174. Schweinscarbonaden mit Kümmel (Küm).

Zwey kleine Schweinscarré oder Rückel werden nach den Rippen durchgeschnitten, und da, wo das Messer nicht mehr durchgeht, mit

Digitized by Google

einer Hacke durchgehauen. Diese Carbonaden werden in eine mit Butter bestrichene Reine gelegt, mit etwas Essig angefeuchtet, und nur langsam weich gedämpft. Wenn der Saft schon so kurz eingegangen ist, daß er sich bräunlich färbt, so wird etwas Rindsuppe nachgegossen, ein Löffelvoll Kümmel nebst Salz und Pfeffer hinzugethan, und es wird noch einmahl aufgekocht, sonach angerichtet und der Saft sammt dem Kümmel darüber gegossen.

175. Schweinslenden am Spieß.

Vom Schlägel oder Schinken bis zur ersten Rippe hinauf wird der Fleischtheil die Lende genannt. Diese Lende wird von der untern Seite der Rückgrathknochens fingerbreit aus einander durchgehauen, doch so, daß nur der Knochen, aber nicht das Fleisch durchgehauen wird; sonach wird das überflüssige Bauchfleisch abgeschnitten. Jetzt wird dieselbe mit Salz eingerieben, an den Spieß gesteckt, und bey scharfem Feuer gebraten. Nach einer Viertelstunde wird die Haut auf kleine Würfel einen halben Finger tief eingeschnitten, dann unter oftmahligem Begießen völlig gar gebraten, welches bey einem schwachen Stück drey Viertel-, bey einem starken aber eine Stunde lang brauchen kann.

Eine Zwiebelsauce mit Senf wird bey diesem Braten gern gesehen.

176. Schinken mit Spinat.

Der Schinken wird in ungesalzenem Wasser mit einigem Wurzelwerk und sechs bis acht Lorbeerblättern ganz weich gekocht, dann aus dem Sude gehoben, die Schwarte abgezogen, und das Fett mit feinem Zucker bestaubt und mit glühenden einem Schäufelchen rothgelb gebrannt. Unter diesen Schinken wird gerne Spinat gethan.

177. Kalter Schinken.

Der Schinken wird, dem vorhergehenden gleich, im Wasser mit einigem Wurzelwerk und Lorbeerblättern weichgekocht, dann aber in dem Sude über die Nacht stehen gelassen; des andern Tages wird selber vor dem Gebrauche herausgehoben, die Schwarte abgezogen, und auf messerrückendünne Scheibchen über den Faden aufgeschnitten,

Digitized by Google

zierlich angerichtet, und mit feingehackter Fleischsulze umstreut. Französischer Senf wird beygesetzt.

178. Gesulzter Schweinskopf.

Der geputzte Schweinskopf wird von einander gehauen, ausgewaschen und in vielem Wasser halbweich gekocht, dann in kaltes Wasser getaucht; nach dem Auskühlen wird er von den Knochen gelöst, auf fingerdicke Stückchen geschnitten, und mit der Hälfte Wasser und der andern Hälfte Wein so genäßt, daß die Flüssigkeit einen Finger hoch darüber steht, mit einer blättrig geschnittenen gelben Rübe, einer Petersilienwurzel, sechs Lörbeerblättern, einem Buschen Bertram, in welchem einige Schalotten eingebunden sind, belegt, mit hinreichendem Salze, einem Kaffehlöffelvoll Pfeffer, eben so viel Neugewürz, so viel Gewürznelken, ein Paar Gliedchen Ingwer gewürzt, und nun völlig weichgekocht; das Weichkochen muß jedoch so getrieben werden, daß der Sud indessen auf die Hälfte verdampfen kann.

Jetzt wird von diesem sorgsam abgefetteten Sude einen halben Finger hoch in eine Form gegossen und kalt gestellt; wenn derselbe gesulzt ist, so wird der Kopf in zierlichen Reihen darauf gelegt, und der andere sehr rein durchgeseihte Sud darüber gegossen und alles festgesulzt.

Bey dem Anrichten wird die Form in heißes Wasser getaucht, gleich herausgehoben, abgetrocknet und über eine Schüssel gestürzt. Sollte wider Vermuthen die Form zu wenig erwärmt seyn, und der Kuchen nicht herausgehen, so wird dieselbe noch einmahl in heißes Wasser gethan.

Diese Bereitung hat bisher, wie man sieht, gar keine Schwierigkeit, allein nicht immer ist der Sud stark genug, um gehörig zu sulzen; hierauf muß man vorzüglich sein Augenmerk richten, und lieber denselben zu stark als zu schwach machen. Dieses erreicht man dadurch, daß man ein Paar Schweinsfüße mitkochen läßt. Dann ist es unerläßlich, daß der Sud oder die Sulze sehr klar und durchsichtig sey; man muß daher für das Abschäumen große Sorge tragen, wie auch mit dem Abfetten und Durchseihen sehr behutsam und vorsichtig umgehen. Übrigens ist dieser Kuchen sehr geeignet, ein schönes Gericht zu geben,

Digitized by Google

wenn man die auf dem Boden der Form gesulzte Brühe auf gefällige Weise mit Schwämmen, Gurken, Böckelzunge u. dgl. verziert, so wie derselbe schmackhafter wird, wenn man die erst benannten Bestandtheile unter die Schnittchen des Schweinskopfes mengt.

179. Gesulzte Schweinsfüße.

Die Schweinsfüße werden ganz so behandelt, wie der vorhergehende Schweinskopf, nähmlich im Wasser abgekocht, dann in dem angegebenen Sude recht weich gekocht, sodann die Knochen ausgelöst, das Fleisch, oder vielmehr die Haut, dünnfädig geschnitten, mit so geschnittener Böckelzunge, Gurken ꝛc. gemischt, mit fein geschnittener Limonienschale, etwas Salz, grobgestoßenem Pfeffer und Muscatnuß gewürzt, und endlich dem Schweinskopfe gleich beendet.

180. Schweinsfüße am Rost mit Zwiebelsaft.

Die gereinigten Schweinsfüße, wenigstens vier Paar werden in gesalzenem Wasser und mit etwas Wurzelwerk ganz weich gekocht, und in ihrem Sude kalt gestellt; hierauf werden sie herausgenommen, die Knochen ausgelöst, die Haut auf zwey Fingergroße Stücke geschnitten, mit etwas Salz und Pfeffer bestaubt, in zerlassene Butter getaucht, mit Semmelbröseln aufgelegt, und auf einem Rost über scharfer Gluth an beyden Seiten abgebraten; darunter kommt eine Zwiebelsauce mit etwas Senf erhöht.

181. Schweinsleber am Spieße mit Rahmsauce.

Die Leber wird mit Salz eingerieben, nach einiger Zeit an einen Spieß gesteckt, und an hellem Feuer schnell gebraten, während des Bratens aber mit sauerm Rahm und ein paar Mahl mit etwas Mehl bestaubt; zuletzt wird mit dem Begießen zurückgehalten, damit dieselbe eine schöne Kruste erhalte. Der abgeflossene Saft wird aufgefangen, durchgeseiht, mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt, und als Sauce über die Leber gegossen. Das Braten kann in drey Viertelstunden beendet seyn.

Digitized by Google

182. Gebackene Schweinsleber.

Die Lebern — man muß wenigstens zwey haben um eine Schüsselvoll zu bekommen — werden in die Quere auf halben Finger dünne Schnitten getheilt, mit Salz und etwas Pfeffer bestaubt, in Mehl eingetaucht und abgebeutelt, damit keine Klümpchen daran bleiben, dann in heißem Schmalze gebacken, und ganz trocken ohne andere Zuthat, als etwa Senf, aufgetischt.

183. Schweinsnieren am Rost mit Citronensaft.

Man muß sich wenigstens zwölf Schweinsnierchen zu verschaffen suchen; diese werden auf zwey Hälften, aber nicht ganz durchgeschnitten, damit sie aus einander gebogen werden und eine runde Scheibe bilden können. Sie werden mit Salz bestaubt, mit zerlassenem Fett bespritzt, über einen Rost gereiht und über scharfer Gluth an beyden Seiten schnell abgebraten. Man richtet sich vorher einen Löffelvoll geschnittene Schalotten, eben so viel Bertram, die Hälfte so viel Körbelkraut und etwas grüne Petersilie; dieses Kräutchen wird mit Salz, Pfeffer, Limonensaft und einem eygroßen Stückchen Butter abgerührt, über die Schüssel ausgebreitet und die heißen Nierchen darüber angerichtet.

184. Schweinsmilz am Rost mit einem feinen Kräutchen.

Die Milze werden ganz so bereitet, wie die vorhergehenden Nieren, nur daß man sie nicht spaltet, sondern schief in die Quere messerrückentief, und eben so weit aus einander einschneidet. Das Kräutchen ist ebenfalls dem vorhergehenden gleich.

Man kann sich indessen selten so viel Milze beyschaffen, um damit eine Schüssel zu füllen; sie werden daher lieber auf Teller angerichtet und als Imbiß vor der Suppe aufgetischt.

185. Blutwürste.

Zu Würsten muß man sich vor allem andern gute und reine Därme zu verschaffen suchen, und zwar jene, die wenigstens zwey Finger weit sind; ein Tellervoll davon wird kleinwürflig geschnitten.

Digitized by Google

Nun wird Schweinsfett (beſſer Speck) mit einer feingeſchnittenen Zwiebel goldgelb geröſtet, und in demſelben alsdann zwey kleine Tellervoll kleinwürflig geſchnittene Semmel bis zum Hartwerden geröſtet. Nach dem Auskühlen kommt eine Maß reines durchgeſeihtes Schweinsblut hinzu; es wird hinreichend geſalzen, mit Pfeffer, Muscatnuß, von einem jeden ein Löffelvoll, halb ſo viel Kuttelkraut, fein geſtoßenem Ingwer oder Kalmus, und etwas Majoran gewürzt, und wenn alles genau gemengt iſt, wird es in die Därme gefüllt, auf vier Finger lange Würſte unterbunden, endlich in kaltes geſalzenes Waſſer gethan, mit Lorbeerblättern und Thymian belegt und übers Feuer geſtellt. Man muß das Ganze von Zeit zu Zeit etwas bewegen, und ſo lange gehen laſſen, bis es aufgekocht hat, dann wird es bey Seite geſetzt, bis alles kalt geworden iſt; nun werden die Würſte herausgehoben und trocken gelegt. Bey dem Verbrauche werden ſie mit etwas Schmalz oder Schweinfett in einer Bratpfanne an allen Seiten braun abgebraten.

186. Fricandellen von Schweinfleiſch.

Es wird ein Pfund mageres Schweinfleiſch mit einem halben Pfund reinem Schweinfett, oder anderthalb Pfund fettes Fleiſch recht fein geſchnitten; hierzu kommt ein Tellervoll eingeweichte und nur wenig ausgepreßte Semmelſchmollen, es wird mit hinreichendem Salz und Pfeffer gewürzt, dann abermahls fein geſchnitten, und über naßgemachter Tafel auf eine Handfläche kleine und halben Finger dünne Scheiben geformt, mit Semmelbröſeln aufgelegt und in einer Bratpfanne mit etwas Fett raſch abgebraten. Bey dem Anrichten wird Limonienſaft darüber geſpritzt, oder ganze Limonien beygeſetzt.

187. Bratwürſtchen.

Zu Bratwürſtchen wird ein Pfund reines Fleiſch aus dem Schlägel und ein Pfund Bauchfleiſch, dann noch ein Viertelpfund reines Fett genommen; das Fleiſch wird zuerſt fein geſchnitten, dann kommt das Fett hinzu, und es wird fortgeſchnitten und mit friſchem Waſſer angefeuchtet, bis es einen dünnen Teig gibt. Nun wird das Ganze mit der gehörigen Menge Salz, grobgeſtoßenem Pfeffer, und

Digitized by Google

klein geschnittenen Limonienschalen gewürzt, und mittelst einer Spritze in dünne Därme (die sogenannten Seitlinge) gefüllt; die Därme dürfen jedoch nicht stark gefüllt seyn, weil sie sonst bey dem Braten gar zu gern aufspringen. Vor dem Gebrauche werden diese Würstchen über einem Roste scharf und an beyden Seiten goldgelb gebraten, und Senf beygesetzt.

188. Gesulztes Spanferkel.

Das Spanferkel, in dem Alter von drey Wochen und gut genährt, wird durch einen Stich am Halse durch die Brust in das Herz abgestochen, und mit dem hintern Theil in die Höhe gehalten, um es besser ausbluten zu lassen; dann wird es in ein Schaff gethan mit feingestoßenem Binderpech bestreut, mit kochendem Wasser, in welches der sechste Theil kaltes gegossen wird, begossen und darin herumgewendet, bis die Borsten leicht von der Haut zu schaben sind; nun wird mit beyden Händen gegen die Borsten gefahren, bis dieselben vom ganzen Körper rein abgelöst sind, endlich auch die Klauen sich herabdrehen lassen. Dann wird es mit kaltem Wasser abgespühlt und aufgemacht, nähmlich der Bauch aufgeschnitten, das Eingeweide behutsam herausgenommen, und das ganze Thierchen reinlich ausgewaschen; es wird sonach bey den untern Kinnladen aufgehängt und mehrere Stunden lang hängen gelassen. Nach dem vollkommenen Kalt- und Steifwerden wird es auf eine Handfläche große Stückchen zerschnitten, und alles, Füße und Kopf, in eine Reine mit der Hälfte Essig und Wasser aufgekocht, sorgsam abgeschäumt und zwar so lange, als noch etwas aufsteigt; dann werden einige blättrig geschnittene gelbe Rüben, eine Wurzel Petersilie, und ein halber Kopf Zeller, vier Lorbeerblätter, ein Sträußchen Kuttelkraut und ein Buschen Bertram hinzugethan, mit Salz und ganzem Gewürze, nähmlich einem Kaffehlöffelvoll Pfeffer, eben so viel Neugewürz, Gewürznelken und zwey Gliedchen Ingwer gewürzt, und über scharfem Feuer weichgekocht, so daß der Sud bis zum Weichwerden auf die Hälfte einkocht. Wäre dieses nicht der Fall, so müßte derselbe abgeseiht und für sich allein eingekocht werden, welches dann öfter zu geschehen pflegt, weil die halbe Stunde, welche

Digitized by Google

bis zum Weichwerden des Spanferkels erfordert wird, selten hinreicht, den Sud so weit abzudämpfen. Jetzt wird derselbe sorgsam abgefettet und durch ein reines Tuch geseiht, inzwischen bleibt aber das gekochte Spanferkel immer sorgfältig bedeckt, damit es nicht von der Luft braun gefärbt werden könne. Nun werden einige Löffelvoll von dieser Sulze in eine Form gegossen und weggestellt. Nach dem Sulzen werden der gespaltene Kopf sammt dem Hirn in die Mitte, die vier Füßchen rund herum in gleicher Entfernung, endlich die übrigen Stücke, aus welchen man die gröbsten Knochen beseitiget, in gefällige Ordnung hineingelegt, die Sulze darüber gegossen und zum Sulzen kaltgestellt.

Des andern Tages wird die Form vor dem Anrichten in heißes Wasser getaucht, dann abgetrocknet und über eine Schüssel gestürzt. Diese Speise kann übrigens so verziert und schmackhaft gemacht werden, wie dieß bey dem Schweinskopf gelehrt worden ist.

189. Eingemachtes Schöpsenfleisch mit Erdäpfeln.

Hälse, Brüste und Schultern von den Schöpsen pflegen eingemacht zu werden; zu diesem Zwecke wird ein Hals, eine Brust und eine Schulter im Wasser blanschirt, dann in kaltes Wasser geworfen, und nach dem Auskühlen auf zwey Finger große Stücke zugeschnitten. Dieses Fleisch wird nun mit zwey eygroßen Stück Schmalz oder Fett eine Zeit lang gedünstet, dann mit einem halben Kaffehlöffelvoll Mehl bestaubt, mit so viel Rindsuppe abgerührt, bis es eine dünnflüssige Sauce gibt; es wird nun mit einer Zwiebel und ein Paar Lorbeerblättern belegt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und langsam weichgekocht. Während diesem werden ein großes Tellervoll Erdäpfel geschält, das aufgestiegene Fett von dem Eingemachten abgenommen und die gesalzenen Erdäpfel in demselben langsam weichgedämpft; dann wird das Eingemachte angerichtet, mit den Erdäpfeln belegt und sogleich aufgetischt.

190. Schöpsenbrust am Rost.

Die Schöpsenbrust wird in gesalzenem Wasser mit einigem Wurzelwerk völlig weichgekocht, und in dem Sude zum Auskühlen gestellt; dann werden die Rippen herausgedreht, die Brust aber auf

Digitized by Google

zwey Finger große Stückchen geschnitten, mit etwas Salz und Pfeffer bestaubt, in zerlassene Butter getaucht, mit Semmelbröseln aufgelegt, über einen Rost gerichtet, und über scharfer Gluth an beyden Seiten goldgelb abgebraten; darunter kommt etwas Saftbrühe.

191. Schöpsencarbonadel.

Die Schöpsenrückel werden nach den Rippen durchgeschnitten, dann abgehauen, die Rückbeinchen abgelöst und von den Rippen die Carbonadel breit gepracht, mit dem Messer fein überhackt, in gefällige Form geschoben, mit feinem Salz und etwas feinem Mehl bestaubt, in zerlassene Butter getaucht, mit Semmelbröseln belegt, über einen Rost gereihet und über scharfer Gluth an beyden Seiten goldgelb gebraten; darunter kommt mit Salz und Pfeffer gewürzte, und mit Limoniensaft angesäuerte Kraftbrühe. Zu allen Grilladen kann man statt Butter reines, von dem Fleischtopfe abgeschöpftes Fett nehmen, so wie auch die Carbonadel in Wasser tauchen, mit Semmelbröseln auflegen, und über einer mit Fett bestrichenen Bratpfanne abbraten.

192. Faschirte Schöpsencarbonadel.

Die vorhergehenden Carbonadel werden statt in Butter getaucht, und aufgelegt zu werden, mit Kalbfleischfasch an der obern Seite halbfingerdick bestrichen, und mit der bestrichenen Seite obenauf in eine mit etwas reinem Fett begossene Reine gelegt, und langsam mit oben und unten angebrachter Gluth gedämpft; man muß jedoch oft nachsehen, daß der Saft, der sich am Boden der Reine anlegt, nicht braun werde; so oft nähmlich dieser Saft kurz gehet, wird etwas Wein oder auch nur Rindsuppe nachgegossen.

Nach dem gehörigen Weichwerden, welches vier bis fünf Viertelstunden braucht, werden sie angerichtet und mit dem Safte, den man, wenn derselbe zu kurz wäre, mit etwas Kraftbrühe verdünnt, begossen.

193. Schöpsenlenden am Spieße mit Zwiebelsauce.

Die Lenden werden in gefällige Form zugeschnitten, welches nähmlich dadurch erreicht wird, wenn man das daran befindliche häu-

Digitized by Google

tige Bauchfleisch abschneidet, und die vorragenden Rückenknochen abhaut; dann werden sie mit Salz eingerieben, an ein dünnes Spießchen gesteckt, an einen großen Spieß angebunden, und rasch gebraten. Während des Bratens werden sie manchmahl mit Butter bestrichen.

Unter dieselben kommt eine Zwiebelsauce, welche reich an Zwiebel ist, und mit zwey Löffelvoll französischem Senf vermengt wird. Zu bemerken bleibt, daß keine Sauce mehr aufkochen darf, wenn der Senf einmahl hinzugekommen ist.

194. Gedämpfter Schöpsenschlägel mit Fisolen.

Der Schöpsenschlägel wird in ein reines Tuch gewickelt, und mit einem hölzernen Schlägel nach allen Richtungen recht derb mürbe geschlagen und mit Salz eingerieben. Jetzt werden mit einem schmalen Messer Löcher in denselben gestochen, und halbfingerdicke, mit Salz und Pfeffer stark bestaubte Speckschnittchen hineingesteckt; dieses muß jedoch nach dem Faden des Fleisches geschehen. Der Schlägel wird nun in eine, mit Speckblättchen und auf Scheiben geschnittener Zwiebel gefütterte Reine gethan, mit einigem Wurzelwerk und Lorbeerblättern belegt, mit einem Kaffehlöffelvoll Pfeffer, eben so viel Neugewürz und zwey Gliedchen Ingwer gewürzt, und mit oben und unten angebrachter Gluth langsam gedämpft. Wenn der Saft nach der ersten Zeit verdämpft ist, so wird eine halbe Maß Wein hineingegossen, die Reine mit dickem Teig verklebt, und das Dämpfen noch langsamer, gegen drey Stunden lang, fortgesetzt.

Während dessen sind eine halbe Maß sorgsam geklaubte und reinlich gewaschene Fisolen in zweymahl so viel reinem Wasser und etwas Salz weichgekocht worden; jetzt werden zwey Zwiebeln dünnblättrig geschnitten, mit einem eygroßen Stückchen Schmalz oder reinem Fett ganz weich geröstet, durch ein Sieb gestrichen, und die Fisolen mit diesem Zwiebelbrey und etwas frischer Butter gut durch einander geschwungen, in eine Schüssel gethan, und der Schlägel darüber angerichtet. Der Saft, worin derselbe gedämpft wurde, wird durchgeseiht, abgefettet und besonders beygesetzt, oder auch unter die noch nicht angerichteten Fisolen gethan.

Digitized by Google

195. Gebratener Schöpsenschlägel mit Erdäpfeln.

Der Schöpsenschlägel wird, dem vorhergehenden gleich, in ein Tuch geschlagen, und mit einem Nudelwalker oder sonst einem Holzschlägel nach allen Richtungen recht mürbe geklopft, dann mit Salz eingerieben, durch seine Mitte an einen Spieß gesteckt, und an einem mittelstarken Feuer unter oftmahligem Begießen mit reinem Fett oder Butter braungelb gebraten, welches eine Stunde brauchen kann.

Während diesem werden ein starkes Tellervoll Erdäpfel roh geschält, mit Salz bestaubt, und mit zwey eygroßen Stück Schmalz braun und weich geröstet. Der Schlägel wird nun über eine Schüssel gethan, und mit den besagten Erdäpfeln bekränzt.

196. Schöpsenschlägel mit Rahmsauce.

Der Schlägel wird in ein Tuch eingehüllt, mit einem hölzernen Schlägel recht mürbe geklopft, dann an den Knochen, mittels des Einstechens mit einem spitzigen Messer, mit vier bis fünf gespaltenen Knoblauch (Knofelzehen) gespickt, dann mit Salz eingerieben, an einen Spieß gesteckt, und dem vorhergehenden gleich gebraten. Während des Bratens wird derselbe mit saurem Rahm begossen, so zwar, daß eine halbe Maß Rahm darauf gehet; derselbe wird auch vor dem Garbraten zweymahl mit Mehl bestaubt, und nach dem Abtrocknen und Braunfärben wieder mit Rahm begossen. Der abgetropfte Rahm wird durchgeseiht und als Sauce unter denselben gethan.

197. Gebackenes Lämmernes.

Zum Backen nimmt man gerne jenes Lammfleisch, das zu einer andern Bereitung nicht gut paßt, z. B. die Hälse, Lenden und auch die Schultern. Diese Theile werden auf zwey Finger große Stückchen gehackt, mit Salz bestaubt, durch einander geschwungen, dann in Mehl umgewälzt, jedoch so, daß nicht viel von demselben kleben bleibt, darauf in abgeschlagene Eyer, welche mit der Hälfte Wasser verdünnt sind, getaucht und mit Semmelbröseln aufgelegt, endlich im heißen Schmalze gebacken. Das Schmalz darf jedoch nicht bis zum Rauchen erhitzt seyn, weil sonst das Backende zu bald Farbe annehmen würde, ohne gehörig ausgebacken zu seyn.

Digitized by Google

198. Eingemachtes Lammfleisch.

Zum Einmachen nimmt man jenes Fleisch, das weder zum Braten noch zum Backen sich gehörig eignet. Dahin gehören vorzüglich die Brüstchen, weil diese aber auch hierin zu wenig Ausbeute geben, so nimmt man die Rücken und Hälse dazu. Dieses Fleisch wird auf zwey Finger große Stückchen gehauen, in Wasser weichgekocht, nähmlich blanschirt. Während diesem wird von einem Löffelvoll Mehl und zwey eygroßen Stückchen Butter eine Einbrenne lichtgelb geröstet, und mit dem durchgeseihten Wasser, in welchem das Fleisch abgekocht worden ist, zu einer dünnflüssigen Sauce abgerührt und aufgekocht. In diese Sauce kommt nun das reinlich zugeschnittene Fleisch; es wird mit ein Paar Lorbeerblättern und einer Zwiebel belegt, hinreichend gesalzen, und langsam weichgekocht, welches eine Stunde Zeit braucht. Das aufgestiegene Fett wird sorgsam abgenommen, die Sauce durchgeseiht, und nun für sich allein über scharfem Feuer bis zu einer gewissen Dickflüssigkeit eingekocht, dann wird sie mit einer Liaison von fünf Eyern gebunden, wieder über das Feuer gethan und noch einmahl aufgekocht. Jetzt wird diese schöngelbe und schmackhafte Sauce mit Muscatnuß gewürzt und über das angerichtete Fleisch gegossen.

Man pflegt dieses Eingemachte nicht immer mit solcher Sorgfalt zu bereiten. Oft wird das Fleisch nur mit Butter etwas abgeröstet, dann mit Mehl bestaubt, mit kochendem Wasser aufgegossen, zur Sauce abgerührt, weichgekocht und ohne aller Zuthat, als etwan Salz, fein geschnittene Limonienschalen und Muscatnuß, aufgetischt.

199. Lämmernes Brüstel mit Schneidspargel.

Wenn man lämmerne Carbonadel gemacht, oder zu machen die Absicht hat, so bleiben drey bis vier Brüstel zum Verbrauch übrig, und diese zweckmäßig zu verwenden, ist die folgende Bereitung wohl die vortheilhafteste.

Drey lämmerne Brüstchen werden untergriffen, das heißt, man fährt mit einem Messer zwischen die Rippen und die Haut von unten hinauf, nähmlich von der ersten langen Rippe bis zur Spitze oder letzten Rippe hin, und untergreift so die ganze fleischige Haut bis an

Digitized by Google

die Knorpel und Endspitze der Rippen, jedoch behutsam, damit keine andere Öffnung entsteht. Jetzt wird eine Fülle aus einem schwachen Tellervoll abgeriebener, in der Milch geweichter und wieder ausgepreßter Semmelschmollen, zwey eygroßen Stückchen Butter, und drey ganzen Eyern, welches zusammen fein abgetrieben wird, gemacht. Diese Fülle wird gesalzen, mit Muscatnuß und etwas grüner feingeschnittener Petersilie gewürzt, in die Brüstchen gefüllt, und gleichförmig vertheilt, dann die Öffnung zugenäht. Diese Brüstchen werden im Wasser abgekocht, dann mit fetter Rindsuppe, etwas Wurzelwerk und ganzem Gewürz langsam weichgekocht. Während diesem wird von einem Löffelvoll Mehl und zwey eygroßen Stückchen Butter eine weiße Einbrenne gemacht, mit klarer Rindsuppe zur Sauce abgerührt, mit einer Zwiebel und zwey Lorbeerblättern belegt und langsam gekocht; das aufgestiegene Fett wird sorgsam abgenommen, die Sauce dann in eine andere Reine durchgeseiht und schnell bis zur Dickflüssigkeit eingekocht, mit vier Eydottern gebunden, mit Salz, Pfeffer und Muscatnuß, nebst etwas grüner fein geschnittener Petersilie gewürzt, und über die, aus der Presse gehobenen, nach den Rippen auf Blätter geschnittenen und zierlich angerichteten Brüstchen gegossen.

Auch bey dieser Bereitung pflegt man sich meistens kürzer zu fassen; wenn nähmlich die Brüstchen abgekocht sind, werden sie in der vorgerichteten Sauce völlig weichgekocht, dann blättrig geschnitten und angerichtet. Die Sauce wird mit Salz, Muscatnuß und etwas grüner Petersilie gewürzt, oft aber mit anpassirten Schampignon oder mit Blumenkohl vermehrt.

Der Schneidspargel wird gleichfalls zur Erhöhung des Wohlgeschmacks dieser Speise beygegeben, und um so häufiger, da derselbe zu gleicher Zeit mit den Lämmern erscheint. Es werden die Stämmchen da abgebrochen, wo sie bey dem Biegen gerne abspringen, welches bey gutem Spargel in der Mitte zu geschehen pflegt; nun werden diese Stämmchen von den feinen Blättchen bis zum Köpfchen hin abgeklaubt, dann auf kurze Strängelchen überschnitten, und in gesalzenem Wasser weichgekocht, dann abgeseiht und der besprochenen Sauce beygegeben.

Digitized by Google

200. Lämmerne Carbonadel.

Vier bis fünf lämmerne Rückel werden auf Carbonadel zerschnitten; man nimmt nähmlich immer zwey und zwey Rippchen zusammen und schneidet sie durch, dann wird das eine Beinchen herabgeschnitten, so daß ein größeres Stückchen Fleisch an dem anderen bleibe. Jetzt wird dieses Fleisch breit geklopft, fein überhackt und mit feuchter Hand in die gefällige Carbonadelform geschoben, dann mit Salz bestaubt, in zerlassene Butter getaucht, mit Semmelbröseln aufgelegt, auf einen Rast gereiht, über scharfer Gluth schnell gebraten, und sogleich aufgetischt; über dieselben kommt Kraftbrühe als Saft.

201. Faschirte lämmerne Carbonadel.

Die nach der vorhergehenden Weisung bereiteten Carbonadel werden statt in Butter getaucht und mit Semmelbröseln aufgelegt, mit Kalbfleisch-Fasch zwey Messerrücken dick an der Oberfläche bestrichen, in eine mit Butter etwas bestrichene Reine gethan, und langsam gedämpft; nach der ersten Zeit, wenn der Saft eintrocknet, wird etwas Wein nachgegossen und das Dämpfen fortgesetzt, bis sie ganz weich sind, welches eine Stunde dauern kann; dann werden sie angerichtet, und der in der Reine befindliche Saft wird über dieselben geseiht.

202. Lämmerne Schultern mit Sauerampfer.

Es werden drey Lämmerschultern von jener Seite, wo sie von dem Körper abgelöst werden, über dem Schaufelknochen aufgeschnitten, und mit einem feinen Messer behutsam von demselben abgelöst, so zwar, daß kein Schnitt durch das Fleisch gehe. Jetzt werden sie mit feinem Salz bestaubt, rund herum am Rande mit einer Dressirnadel mit Spagat aufgefaßt und angezogen, so daß sie auf einen runden Ball zusammengezogen werden können; sie werden sonach mit blattweise geschnittener Zwiebel in eine mit etwas Butter bestrichene Reine gethan, mit Rindsuppe angefeuchtet, und nun mit unten und oben angebrachter Gluth langsam gedämpft, welches eine gute Stunde Zeit braucht. Während diesem muß man mehrmahlen nachsehen, damit der Saft

Digitized by Google

icht zu viel eindünste und sich etwa zu stark färbe, in solchem Falle muß etwas Suppe nachgegossen werden; allein der Saft muß doch so kurz seyn, daß die Ballen sich röthlichgelb färben, und ein gefälliges Ansehen bekommen.

Zu gleicher Zeit mit diesen werden vier Händevoll Sauerampfer sorglich durchgeklaubt, reinlich durchgewaschen, und mit einem eygroßen Stückchen Butter gedämpft, bis der Saft, welchen derselbe bey der eindringenden Hitze gibt, verdämpft ist, dann werden zwey Händevoll Semmelbröseln und acht Löffelvoll saurer Rahm darüber gegeben, bis zum Verdicken gekocht, und über diesen Sauerampfer werden die aufdressirten Schultern gethan, und sogleich aufgetischt.

203. Gebackenes Lämmernes auf französische Art.

Das Lammfleisch, als Hälse und Schultern oder auch die Lenden, wird auf zwey Finger große Stückchen geschnitten, in einen Topf gethan, mit dem Safte von einer Limonie bespritzt, mit vier Lorbeerblättern, auf Ringel geschnittener Ziebel, einer Handvoll Petersilie, eben so viel Körbelkraut, einigen Schalotten belegt, hinreichend mit Salze und Pfeffer gewürzt, gut durch einander geschwungen, und einige Stunden hindurch unter mehrmahligem Umschwingen beysammen gelassen; dann werden die Stückchen herausgenommen, von den würzenden Substanzen gereinigt, ins Mehl getaucht, abgeschüttelt, damit keine Klümpchen Mehl an denselben bleiben, dann aber theilweise in heißem Schmalze gebacken. Wenn alles ausgebacken ist, wird das Schmalz bis zum Rauchen erhitzt, und die in Mehl eingetauchten Zwiebelringelchen hineingeworfen, eben so gebacken, dann über das Ganze gestreut, und sogleich ohne andere Zuthat aufgetischt.

204. Hirschziemer mit Ribiselsauce.

Ein jedes Stück Hirschfleisch, abgekocht und mit geriebenem Brot aufgetischt, wird Hirschziemer genannt; in engerem Sinne wird aber nur der Theil des obern Schenkels, bey dem Rinde das Schwan-

Digitized by Google

zel, unter dieser Benennung verstanden. Das Fleisch wird nähmlich in der Hälfte Wasser und Essig aufgekocht, reinlich abgeschäumt, dann mit sechs Lorbeerblättern, einer Zwiebel, einer blättrig geschnittenen gelben Rübe, einer Petersilie und einem Büschel Thymian belegt, mit hinreichendem Salze, ganzem Pfeffer, Neugewürz, Gewürznelken und Ingwer gewürzt, und langsam weichgekocht.

Wenn das Fleisch weich ist, so werden auf ein Stück von sechs Pfund, zwey Tellervoll schwarzes, fein geriebenes Brot mit zwey eygroßen Stücken Schmalz gelbbraun geröstet, mit zwey Löffelvoll fein gestoßenem Zucker und einem Löffel Zimmet versüßt; das Fleisch wird dann über eine Schüssel gethan, mit dem Brote ganz belegt, mit einem glühenden Schäufelchen überbrennt, und so zur Tafel gesandt.

Die Sauce bestehet aus einem Pfund eingesottenen Ribiseln, mit einem großen Seidel Wein verdünnt und aufgekocht; sie wird der Speise in einer besondern Schale beygesetzt.

205. Eingemachtes von Hirschfleisch.

Der Hals, die Schulter oder Brust vom Hirschen werden eingemacht, weil sich von denselben kein besserer Vortheil ziehen läßt. Zu diesem Zwecke wird das Fleisch auf zwey Finger große Stückchen geschnitten, und in einer Reine, welche mit Fett ausgestrichen und mit Zwiebeln belegt ist, abgedünstet, und zwar so lange, bis der Saft ganz eingegangen ist; dann wird es mit einem starken Löffelvoll Mehl bestaubt und noch eine kleine Weile geröstet. Nun wird so viel kochendes Wasser und Essig darauf gegossen, daß es gut durch einander gemengt, eine dünnfließende Sauce gibt; es wird sodann mit vier Lorbeerblättern und einem Sträußchen Thymian belegt, mit Salz gewürzt, und langsam weichgekocht.

206. Rostbraten von Hirschfleisch.

Der Rückgrath des Hirschen, wenn man nähmlich den Hals, Schulter und Brust abgesondert hat, gibt Rippenschnitten, wie das Rind; dieses Stück wird auf fingerdicke Schnitten getheilt, recht mürbe geklopft, mit Salz und etwas wenigem Pfeffer bestaubt, dann

Digitized by Google

dem gewöhnlichen Roſtbraten gleich in einer Bratpfanne mit etwas Fett ſchnell abgebraten. In eine ſolche Pfanne kann man vier Stück auf einmahl einlegen, und dieſe dürfen, wenn das Feuer ſtark iſt, höchſtens zwey Minuten lang braten. Zu Ende wird ein Glas voll Eſſig in die Pfanne gegoſſen, aufgekocht und darüber gegoſſen.

207. Jungfernbraten.

Der Jungfernbraten iſt bey dem Hirſche dasſelbe Stück Fleiſch, was man bey dem Rinde Lungenbraten zu nennen pflegt, nur daß dieſes feiner und wohlſchmeckender, aber auch kleiner iſt. Zwey ſolche Jungfernbraten werden mit Salz eingerieben, an einen kleinen Spieß geſteckt, dann an einen großen angebunden, und ſcharf gebraten; während dieſem werden ſie mehrmahl mit ſauerem Rahm begoſſen, ein paarmahl mit Mehl beſtaubt, und nach dem Abtrocknen wieder begoſſen, endlich nach drey Viertelſtunden, oder auch in kürzerer Zeit, je nachdem ſie groß ſind, abgezogen, und mit dem abgeloſſenen Rahm, welcher in der Bratpfanne noch mit etwas Eſſig aufgekocht wird, als Sauce begoſſen.

208. Eingemachtes von Rehfleiſch.

Von dem Reh werden gern der Hals, die Schulter und Brüſte eingemacht, das Fleiſch wird auf zwey Finger dicke Stücke überhauen, mit etwas Fett und Zwiebel braun geröſtet, mit einem Löffelvoll Mehl beſtaubt, durch einander gemengt, mit der Hälfte Eſſig und Waſſer aufgegoſſen, ſo, daß es bey dem Aufkochen eine dünnflüſſige Sauce gibt; es wird nun mit vier Lorbeerblättern und einem Sträußchen Kuttelkraut belegt, und langſam weich gekocht. Vor dem Anrichten wird es ſorgſam abgefettet, dann mit Salz, etwas Pfeffer, und einem Löffelvoll feinſtiftlig geſchnittenen Limonienſchalen gewürzt.

209. Rehſchlägel mit Rahmſauce.

Der Rehſchlägel wird fein geſpickt, mit Salz und Pfeffer beſtaubt, an einen Spieß geſteckt, ſcharf gebraten, und mit ſaurem

Digitized by Google

Rahm begossen; nach einer halben Stunde wird derselbe mit Mehl bestaubt, und wenn dieses getrocknet ist, wieder begossen, dann noch einmahl bestaubt, und wenn das Mehl oder vielmehr die dadurch gebildete Kruste Farbe angenommen hat, wieder begossen. Der abgegossene Rahm, den man in der Bratpfanne mit einem Glas Essig aufkochen läßt, wird durch ein feines Sieb geseiht, und als Sauce beygesetzt, oder darüber gegossen.

210. Eingemachter Hase mit Kaiserfleisch.

Der abgezogene und aufgebrochene Hase wird auf zwey Finger große Stückchen überhackt, dann in etwas Fett braun geröstet, mit einem Löffelvoll Mehl bestaubt, durch einander geschwungen, endlich mit der Hälfte Wasser und Essig genäßt, so, daß es nach dem Aufkochen eine dünnflüssige Sauce gibt; derselbe wird nun weichgekocht. Gleich anfangs wird ein bis anderthalb Pfund Kaiserfleisch in Wasser zur Hälfte weichgekocht, auf kleine dünne Stücke geschnitten, und mit dem Hasen völlig gargemacht. Vor dem Anrichten wird das ausgekochte Fett abgenommen, das Gericht mit Salz und Pfeffer gewürzt, reinlich angerichtet, und die Sauce darüber geseiht.

211. Hasenrücken am Spieße mit Kapernsauce.

Wenn man die Schenkel und Schultern von zwey Hasen zum Einmachen verwendet hat, so bleiben zwey Rücken übrig, die man nun mit Salz bestaubt, an ein dünnes Spießchen steckt, an einen großen Spieß bindet, und beym scharfen Feuer bratet; während des Bratens werden sie mit saurem Rahm begossen. Nach einer Viertelstunde werden sie mit Mehl nur einmahl bestaubt, und nach dem Abtrocknen wieder mit Rahm begossen; nach einer halben Stunde sind sie völlig gar. Nun werden in den in der Bratpfanne befindlichen Rahm zwey bis drey Löffel Kapern gethan, mit einem halben Glas Essig, besser aber einem Glas voll Wein, aufgekocht und über die Hasen gegossen.

Digitized by Google

212. Hasenrücken mit Fleischsulz.

Das Fleisch von einem Hasen wird sorglich von allen Häuten entblößt, von den Knochen gelöst und fein geschnitten. Zu diesem kommt ein Tellervoll kleinwürflig geschnittener Speck, und es wird noch eine Weile geschnitten; nun kommt eine hinreichende Menge Salz, ein Kaffehlöffelvoll grobgestoßener Pfeffer, ein halber Kaffehlöffelvoll feingestoßene Lorbeerblätter und etwas Kuttelkraut nebst drey Löffelvoll Wasser hinzu. Wenn alles genau durch einander gemengt ist, wird eine Form mit Butter bestrichen, das Fleisch hineingethan, glattgestrichen und im abgekühlten Ofen zwey Stunden lang gebacken, dann kalt gestellt. Des andern Tages wird die Form in heißes Wasser getaucht, und der Hasenkuchen über eine Schüssel herausgestürzt, und mit feingehackter Fleischsulz (Artikel 3) verziert und aufgetischt.

213. Schwarzwild mit Hetschebeersauce.

Das Schwarzwild wird bekanntlich gesengt, das heißt: man legt ein aufgebrochenes Schwarzstück über stark brennendes Feuer, und wendet es von allen Seiten, daß die Borsten abgebrannt oder vielmehr gesengt werden. Dieses gehet jedoch nicht gar so leicht vor sich, als man sich es vorzustellen pflegt. Die Borsten sind an der Haut meistens verfilzt; die Luft kann nicht hinzu, und das Brennen hört auf. Man muß also nachhelfen: man fährt nähmlich an jenen Stellen mit einem eisernen Haken (Schierhaken) gegen die Borsten, hebt selbe auf diese Weise empor, und das Sengen gehet dann weiter von Statten bis auf die Beine und Ohren, und die meisten Vertiefungen, wo die Flamme nicht frey spielen kann, da werden die Borsten mit glühenden Eisen weggebrannt, bis das ganze Thier schwarz und glatt daliegt. Nun wird es transchirt, endlich ausgewaschen und mit der Hälfte Essig und Wasser zum Feuer gesetzt. Wenn es einmahl verkocht und abgeschäumt hat, so werden eine Handvoll Lorbeerblätter, einiges Wurzelwerk, ganzes Gewürz und eine hinlängliche Menge Salz hinzugethan; dann wird es bedeckt, langsam weichgekocht, und endlich an einem kalten Orte in Töpfen aufbewahrt. Bey dem jedesmahligen Gebrauche wird ein Stück herausgehoben, und zwar mit so

Digitized by Google

viel Sulz, als man nöthig haben kann, um es darin zu erwärmen. Wenn das Stück angerichtet ist, so wird die Sulz wieder in den Topf gegossen, um das Übrige wieder zu bedecken, denn ein Haupterforderniß, um dieses Fleisch lange aufzubewahren, bleibt immer das sorgsame Bedecken desselben mit der Sulze. Das gewärmte Stück wird über eine Schüssel gethan, und mit grüner Petersilie umkränzt.

Die Hetschebeersauce besteht aus einem Pfund eingesottener Hetschebeeren-Latwerge und einer halben Maß Wein, mit welchen sie abgerührt und aufgekocht wird; oder man kocht eine halbe Maß gedürrte Hetschebeeren mit reinem Wasser, bis selbe aufgeweicht und so weich geworden sind, daß man sie leicht durch ein feines Sieb streichen kann. Dieses Mus wird nun mit drey Viertelpfund, oder auch nur einem halben Pfund Zucker und einer halben Maß Wein verkocht, und von dickflüssiger Consistenz dem Wildbret beygesetzt. Bey dem Einsieden des Wildbrets bleibt noch zu bemerken, daß man, da die Stücke nicht alle gleich groß seyn können, sie mehrmahlen untersucht, und die zuerst weich gewordenen herausnimmt, z. B. die Karrées, Brüste, Halsstücke u. dgl., und daß man dem zu Folge diese kleineren Stücke obenauf legt, um leichter zu denselben gelangen zu können.

214. Wildschweinskopf.

Der Kopf wird gewöhnlich an den Schultern von dem Stücke gelöst, so daß der ganze Hals an demselben bleibt; dann wird die untere Kinnlade aufgeschnitten, und die Haut sammt dem Fleische von den Schedelknochen mittelst eines scharfen Messers abgelöst und über eine Tafel aufgebreitet. Die Stellen, an welchen das Fleisch zu dick liegt, werden glatt geschnitten, und das Herabgenommene in die Vertiefungen gelegt, damit das Ganze so viel als möglich gleich und eben wird; jetzt wird die Kopfdecke mit feinem Salz und Pfeffer bestaubt, und mit einem Tuche bedeckt, bey Seite gestellt.

Während diesem werden nun ein Paar Pfund mageres Fleisch von demselben Wild mit der Hälfte so viel Speck fein geschnitten, mit ein Paar Löffelvoll Wasser angefeuchtet, und hinlänglich mit Salz und Pfeffer gewürzt. Dieser Fasch wird nun über die aufgebreitete Kopfdecke einen halben Finger hoch gestrichen, mit fingerdicken Speckschnitten

und eben so dicken Böckelzungenschnitten, welche vorher mit Salz und Pfeffer bestaubt worden sind, belegt, wieder mit dem Fasch bestrichen, und so fort, bis alles aufgegangen ist. Dann wird der Kopf zusammengebogen und so zugenäht, daß derselbe so viel als möglich die ursprüngliche Form wieder bekommt; nun bindet man ihn in ein reines Tuch, setzt ihn mit der breiten Seite zum Boden eines Topfes, und füllt nun diesen Topf ganz voll, halb mit Wasser, und halb mit Wein, belegt das Ganze mit Wurzelwerk und ganzem Gewürz nebst mehreren Lorbeerblättern und Salz, und läßt es wieder vier bis fünf Stunden langsam kochen. Hierauf wird das Ganze bey Seite kaltgestellt.

Des andern Tages zieht man den Kopf heraus, bindet ihn auf, reiniget ihn gut und verziert die Außenseite mit Butter, fein gehäckeltem Eyweiß, eben solchen Eydottern, wohl auch mit rothen Rüben, grüner Petersilie, Limonienschalen und was dergleichen sich hinzuschickt. So aufgeputzt, wird der Kopf über eine mit zusammengelegter Serviette bedeckte Schüssel gelegt und aufgetischt. Bey der Tafel werden mit einem dünnen und sehr scharfen Messer am Halse herab dünne Schnitten gemacht, und mit Senf, Essig und Ohl herum credenzt.

215. Eingemachte Wildgans.

Die abgesiederte Wildgans wird aufgemacht und gewaschen, gesalzen und schnell gebraten, so daß dieselbe genugsam Farbe habe. Wenn sie zu drey Viertheilen gebraten ist, welches in einer Zeit von einer halben Stunde geschehen kann, so wird sie abgezogen, und auf zwey Finger große Stückchen geschnitten, in eine Reine gethan, mit einem Glas Essig, eben so viel saurem Rahm, einer Handvol Semmelbröseln und vier Lorbeerblättern eine halbe Stunde hindurch langsam gedämpft. Es geschieht oftmahls, daß die Gans alt ist, da muß man das Dämpfen bis an die zwey Stunden hinausziehen; in solchem Falle muß man öfter die Sauce während des Dämpfens nachfüllen, und zwar mit Rindsuppe oder etwas Wein.

Digitized by Google

216. Gedämpfte Wildgans mit Erdäpfeln.

Die Wildgans wird der vorhergehenden gleich abgefedert, aufgemacht und ausgewaschen, dann aber in eine mit dünnen Speckblättchen und auf Scheiben geschnittener Zwiebel gefütterte Reine gethan, mit vier Lorbeerblättern, Salz und etwas ganzem Gewürze belegt, und mit unten und oben angebrachter Gluth langsam gedämpft. Man muß Sorge haben, daß der sich gebildete Saft nicht schwarz anlegt, sondern sobald sich selber nur gelb zeigt, wird eine halbe Maß Wein hinzugegossen, die Reine mit dickem Teig verklebt, der Deckel der Reine mit einem Gewichte beschwert, und dann mit oben und unten angebrachter Gluth langsam gegen anderthalb Stunden gedämpft. Nach Verlauf dieser Zeit wird die Reine aufgemacht und nachgesehen, ob die Gans hinreichend weich sey; die junge Gans wird sehr, die alte aber noch nicht hinreichend mürbe seyn; in diesem Fall müßte man das Dämpfen noch einige Zeit fortsetzen. Während des Dämpfens wird ein starkes Tellervoll zierlich zugeschnittene rohe Erdäpfel mit etwas Fett schön braun geröstet, mit Salz hinreichend bestaubt, und der angerichteten Gans beygegeben; von dem durchgeseihten und abgefetteten Saft wird die Hälfte darüber gegossen, die andere Hälfte aber in einer Schale beygesetzt.

217. Wildänten mit Limonien.

Die Wildänten werden reinlich abgerupft, abgesengt, aufgemacht, abgewaschen, eingesalzen und am Spieße am scharfen Feuer eine halbe Stunde lang gebraten, dann aber auf zwey Finger große Stückchen zerhauen, mit einem Glasvoll Wein und so viel saurem Rahm begossen und scharf gekocht, bis die Flüssigkeit auf die Consistenz einer Sauce einkocht; dann wird ein Löffelvoll feinstiftlig geschnittene Limonienschale dazugethan, noch einmahl aufgekocht und gekostet, ob es in Salz und Säure angenehm gewürzt sey; wäre dieses nicht der Fall, so müßte man nachhelfen.

218. Eingemachte Wildänten mit Kapern.

Die abgefederten, aufgemachten, ausgewaschenen Wildänten werden mit etwas Fett und kleingeschnittener Zwiebel braun abgedünstet,

Digitized by Google

welches leicht geschieht, wenn man sie über scharfer Gluth gehen läßt, und auf alle Seiten wendet. Nun werden sie aus der Reine gehoben, das überbleibende Fett wird mit einem Löffelvoll Mehl bestaubt, braun geröstet, dann mit der Hälfte Wein und Wasser zu einer dünnflüssigen Sauce abgerührt und aufgekocht. Während diesem werden die Änten auf zwey Finger große Stücke geschnitten, in eine andere Reine gelegt, die Sauce durch ein feines Sieb darüber geseiht und nun völlig weichgekocht, welches langsam für sich gehen muß. Während des Kochens steigt das Fett an die Oberfläche; dieses muß sorgsam abgenommen werden; dann kommen zwey bis drey Löffelvoll Kapern hinzu, und wenn das Ganze noch einige Mahl aufgewallt hat, so wird es abgeschmeckt (gekostet), zurecht gemacht und wieder abgeschmeckt, bis es den rechten Geschmack angenommen hat, dann zierlich angerichtet.

219. Gedämpftes Auerhuhn.

Die Auerhühner sind etwas selten, und nur diese Seltenheit verhilft ihnen zu dem Ansehen, dessen sie sich erfreuen, das sie aber auf keine Weise verdienen. Als Braten können nur die jüngsten erscheinen, und selbst dieser Braten hat nichts Ausgezeichnetes für sich. Die vollgewachsenen oder alten können nur gedämpft, mit einem reichen Ragout ausstaffirt, Aufsehen erregen.

So ein Huhn wird sorgsam gerupft und zwar bis zu seinem schönen Kopfe hin, der Kopf wird dann abgehauen, und bey Seite gelegt, der Vogel aber aufgemacht, flammirt, ausgewaschen, die Füße abgehauen, die Schenkel zurückgedrückt und unter die Brust gespeilt. Die Brust wird dann mit feinem Speck gespickt, und nun das ganze Thier in eine hohe Reine mit Speckschnittchen, Zwiebel und Wurzelwerk eingerichtet, mit sechs Lorbeerblättern, zwey Kaffehlöffelvoll ganzem Pfeffer, eben so viel Neugewürz, die Hälfte so viel Gewürznelken und ein Paar Gliedchen Ingwer belegt, mit Salz bestaubt, und nun mit unten und oben angebrachter Gluth langsam gedämpft. Nach einer halben Stunde, wenn nähmlich der Saft eingetrocknet ist, und die Zwiebel am Boden sich gelb färbt, wird eine Maß Wein hineingegossen, die Reine mit dickem Teig verklebt, mit einem Gewichte beschwert und das Dämpfen so lange

Digitized by Google

fortgesetzt, bis sich das Thier weich anfühlen läßt. Während diesem wird eine Einbrenne von einem eygroßen Stückchen Butter mit einem kleinen Löffelvoll Mehl langsam unter immerwährendem Rühren braun geröstet, dann mit so viel kochender Rindsuppe abgerührt, bis es eine dünnflüssige Sauce gibt, welche noch überdieß mit einem Glas Wein vermehrt, mit vier Schalotten und vier Lorbeerblättern belegt, eine Stunde lang gekocht wird, jedoch nur langsam und nur von einer Seite, damit das Fette aufsteigen und abgenommen werden kann. Nach dieser Zeit (und wenn sie noch länger kochen kann, um so besser) wird sie abgeseiht, mit einer Kaffehtassevoll passirten Schampignon, eben so viel weichgekochten Hahnenkämmen und Nieren, und eben so viel gekochten Kalbsbriesen vermengt, und auf eine Schüssel oder in eine Porzellain-Casserolle angerichtet, und das Auerhuhn aufgespeilt über diesen Ragout aufgetischt. Ist das Dämpfen ordentlich von Statten gegangen, so erscheint die gespickte Brust des Auerhuhns röthlich gefärbt, welches demselben ein gefälliges Ansehen gibt. Die Sauce oder das Ragout muß sehr rein, von schöner Farbe seyn, und kräftig im Geschmacke, wozu man sich des Limoniensaftes, der Glace und wohl auch des schwarzen Zuckers bedient.

220. Gedämpfter Fasan.

Dem Auerhuhn gleich wird auch der Fasan behandelt, nur daß man hiezu immer einen alten Fasan wählt, indem die jungen gebraten, und immer nur gebraten werden sollen. Auch das Ragout bleibt dasselbe, nur daß man den Sud, in welchem der Fasan gedämpft hat, abseiht, abfettet und die Sauce damit verdünnet, dann aber wieder zur gehörigen Dicke einkochen läßt.

221. Eingemachter Fasan oder Salmy.

Zu diesem Eingemachten wird der übrigbleibende Braten vom vorigen, ja sogar von mehreren Tagen aufgespart, und wenn man genug zu haben glaubt, so wird derselbe auf kleine zierliche Stücke geschnitten, in eine Reine mit zwey Lorbeerblättern, zwey Schalotten, einer Handvoll Semmelbröseln, Salz und Pfeffer, und einem Glasvoll Wein eingerichtet und langsam gekocht. Die Abfälle, als Haut, Kno-

Digitized by Google

chen und Ähnliches werden fein gestoßen, mit Rindsuppe angefeuchtet, durch ein feines Sieb gestrichen, und zu dem Eingemachten gethan, so daß das Ganze mit einer dickflüssigen Sauce bespühlt sey. Es wird sonach abgeschmeckt, mit etwas Limonisaft gehoben und zierlich angerichtet.

222. Gedämpfte Repphühner.

Die alten, daher zum Braten unbrauchbaren Repphühner, werden nach dem Abfedern, Absengen (Flammiren), Aufmachen und Auswaschen, zierlich gespeilt, und mit Spagat und einer Dressirnadel dressirt (dressiren bedeutet eine Sache in gefällige Form bringen), so zwar, daß die Bügel zurückgeschoben und unter der Brust festgestellt werden. Nun werden die Repphühner mit feinem Speck über die ganze Brust gespickt, und in eine Reine mit feinen Speckschnittchen und auf Scheiben geschnittener Zwiebel eingerichtet, mit vier Lorbeerblättern und einem Sträußchen Kuttelkraut belegt, mit ganzem Gewürze, als Pfeffer, Neugewürz, Ingwer und Salz gewürzt, mit etwas weißem Wein angefeuchtet und mit unten und oben angebrachter Gluth langsam gedämpft. Nach einer Viertelstunde wird nachgesehen; sollte der Saft zu kurz werden, das heißt, zu viel abgedämpft oder ausgedünstet seyn, so wird aufs Neue etwas Wein nachgegossen, und das Dämpfen so lang fortgesetzt, bis die Hühner vollkommen weich sind. Nun werden sie aus der Presse gehoben, über eine Schüssel gethan, reinlich aufdressirt, die Presse oder der Saft, in welchem die Repphühner gedämpft haben, wird durchgeseiht, reinlich abgefettet und über dieselben gegossen.

223. Eingemachte Repphühner.

Die von einem Braten übriggebliebenen, und weil dieses selten hinreicht, um eine Schüssel gehörig zu füllen, also noch ein Paar dazu abgebratenen Repphühner werden auf kleine Stückchen geschnitten und mit ein Paar Lorbeerblättern, einer Handvoll Semmelbröseln, zwey Schalotten und einem Glasvoll weißen Wein aufgesetzt und langsam gekocht.

Die Abfälle, welche bey dem Zerschneiden entstehen, werden fein

Digitized by Google

gestoßen, mit kochender Rindsuppe angefeuchtet, durch ein feines Sieb gestrichen, und zu dem Eingemachten gethan, um die Tunke zu vermehren und lieblicher zu machen. Dann werden die Lorbeerblätter und Schalotten herausgehoben und das Ganze erst abgeschmeckt, ob es auch vollkommen ist, sonach angerichtet.

224. Eingemachte Waldschnepfen.

Die Waldschnepfen werden dem vorhergehenden Eingemachten von Repphühnern gleich bereitet. Man kommt aber so selten im gemeinen Leben zu einem Braten von Waldschnepfen, daß wir dieses Eingemachte nur darum hieher gesetzt haben, um aufmerksam zu machen, daß man auch dieses Geflügel auf mehrere Arten zubereiten kann.

225. Eingemachte Wildtauben.

Das Eingemachte von Wildtauben wird eben so bereitet, wie das Eingemachte von Repphühnern, nur daß man statt Lorbeerblättern einen Löffelvoll Krammet- oder Wachholderbeeren in die Sauce zu geben und mitzukochen pflegt; bey dem Anrichten werden aber dieselben bey Seite gethan.

226. Wildtauben mit Rahmsauce.

Die Wildtauben, wenigstens vier, werden sorgsam abgerupft, aufgemacht, flammirt und ausgewaschen, dann dressirt, mit Salz eingerieben, an einen Spieß gesteckt, bey scharfem Feuer gebraten, und von Zeit zu Zeit mit saurem Rahm begossen; nach zehn Minuten werden sie mit Mehl bestaubt, und wenn dieses angetrocknet ist, wieder mit Rahm begossen. Das Braten kann bey zwanzig Minuten dauern, dann werden sie abgezogen, angerichtet, und der bey dem Begießen abgetropfte Rahm wird als Sauce beygesetzt, oder über selbe gegossen.

227. Eingemachte Hühner mit Schampignon.

Drey bis vier Hühner, je nachdem sie groß sind, werden abflammirt (abgefedert bekommt man sie zu kaufen), aufgemacht, ausge-

Digitized by Google

waschen und im Fleischtopfe weißgekocht, dann jedes auf fünf Stückchen, nähmlich zwey Brüstchen, zwey Bügel und ein Steiß, zerschnitten, und in eine Reine mit vier Löffelvoll zerlassener Butter gegeben, und eine Viertelstunde lang über scharfer Gluth gedünstet. Dann wird ein starker Löffelvoll Mehl darüber gestaubt, durcheinander gemengt, und mit so viel kochender Rindsuppe aufgegossen, bis die Sauce, wenn alles gemengt ist und wieder aufgekocht hat, dünnflüssig geworden ist. Nun werden zwey Lorbeerblätter und die gehörige Menge Salz hinzugethan. Die Hühner werden nun langsam weichgekocht, und die aufgestiegene Butter herausgenommen; jetzt kommen einige Löffelvoll anpassirte Schampignon oder andere Schwämme, als Morcheln (Maurachen), Bilzlinge u. dgl. hinzu, und alles wird zierlich angerichtet.

228. Fricassirte Hühnchen.

Dieses Eingemachte unterscheidet sich von dem vorhergehenden durch ein gefälligeres Aussehen, welches nur dann erreicht wird, wenn man, nachdem die Hühnchen schon weichgekocht sind, die Sauce abseihet, sie noch dicker einkocht, dann nach augenblicklichem Auskühlen mit fünf Eydottern, welche erst mit zwey Löffelvoll Obers abgerührt und durchgeseiht worden sind, bindet, das heißt: man gießt diese Bindung in die Sauce, verrührt sie schnell, setzt sie aufs Neue über die Gluth, und führt mit dem Rühren so lange fort, bis sie aufkocht, dann seiht man sie durch ein reines Tuch; jetzt werden die Hühnchen angerichtet, und mit dieser schönen, mit etwas Limonisaft angesäuerten Sauce begossen.

229. Heißgesottene Hühnchen mit Bertram.

Drey bis vier Hühnchen werden nach dem Flammiren (über Kohlenfeuer oder brennendem Papiere die feinen Haare absengen) aufgemacht, ausgewaschen, in dem Fleischtopfe einige Minuten lang weißgekocht; dann wird ein jedes Hühnchen auf fünf Theile, wie die vorhergehenden, geschnitten, in eine Reine mit einer Zwiebel, einem Büschel Bertram, hinreichendem Salze, einem Kaffehlöffelvoll ganzen Pfeffer, eben so viel Neugewürz und zwey Gliedchen Ingwer einge-

Digitized by Google

richtet, mit der Hälfte weißem Wein und eben so viel Essig so begossen, daß die Flüssigkeit über die Hühnchen stehet, und nun scharf gekocht, bis der Sud auf acht Löffelvoll eingekocht ist. Wenn die Hühnchen vollkommen gar sind, werden sie angerichtet, und der Saft durch ein feines Sieb über drey Löffelvoll fein geschnittenen Bertram geseiht, mit etwas Muscatnuß gewürzt, noch einmahl aufgekocht, und über die Hühner gegossen.

230. Hühnchen mit Reiß.

Drey flammirte, aufgemachte und ausgewaschene Hühnchen werden dressirt; es werden ihnen die Klauen an den Füßen zur Hälfte gestutzt, die Nerven unter dem Knieknochen durchgeschnitten; unter dem Schenkel wird ein Einschnitt gemacht, die Haut herabgeschoben, und das Knie mit dem übergebogenen Fuße hineingesteckt, so zwar, daß nur die gestutzten Klauen herausseben. Jetzt wird mittelst einer starken Messerspitze das Brustbein gebrochen, ohne das Fleisch oder die Haut zu beschädigen; dann wird der Hals und die Flügel hinter dem Rücken in der Gegend des Halses eingebogen, so daß das Hühnchen ein gefälliges Ansehen erhält. Die so dressirten Hühnchen werden nun in eine etwas große Reine gethan, mit einem Pfund frischer Butter, und einem halben Pfund sorgsam geklaubten, und in mehreren Wässern ausgewaschenen Reiß belegt, mit der gehörigen Menge Salz, und vier in eine abgeschälte Zwiebel gesteckten Gewürznelken belegt, mit anderthalb Maß kochendem Wasser begossen und bedeckt, und gegen drey Viertelstunden langsam kochen gelassen, denn in dieser Zeit müssen sie vollkommen gar seyn. Jetzt werden die Hühnchen herausgehoben, über eine Schüssel gethan, der Reiß wird stark durch einander geschwungen und über die Hühnchen gegossen.

231. Eingemachte Hühnchen mit Nudeln.

Drey Hühnchen werden flammirt, aufgemacht, ausgewaschen und im Fleischtopfe weißgekocht, welches nur drey bis vier Minuten dauern darf; dann werden sie geschnitten, mit zwey eygroßen Stück Butter eine Viertelstunde lang gedünstet, endlich mit einem Löffelvoll Mehl bestaubt, durch einander geschwungen, bis es eine dünnflüssige

Digitized by Google

Sauce gibt, und in dieser weichgekocht und gehörig gesalzen. Während diesem werden von zwey ganzen Eyern spagatdünne Nudeln gemacht, in der Rindsuppe abgekocht, wieder abgeseiht und zu den Hühnchen gethan. Ein schöneres Ansehen gewinnt dieses Gericht, wenn man die Sauce mit vier bis fünf Eydottern legirt. Die Würze von Muscatblüthe wird hierbey gern wahrgenommen.

232. Kapaun mit Müscherln.

Wenn man einen steyrischen Kapaun bey Handen hat, so reicht derselbe hin, eine Schüssel zu geben; andere müssen jedoch zwey seyn. Diese werden flammirt, von allen Stiftchen sorgsam abgeklaubt, dann aufgemacht, ausgewaschen und dressirt. Die Dressur besteht darin, daß man die Nerven unter dem Knie abschneidet, die Klauen zur Hälfte stutzt, unter dem Schenkel einen Einschnitt macht, und die aufwärts gebogenen Knie in diese Öffnung schiebt, dann werden die Bügel so weit als möglich zurück unter die Brust geschoben, und in dieser Richtung festgespeilt; das Brustbein wird gebrochen, und die Flügel hinter dem Hals eingebogen, der Hals aber abgehauen. Dieser so vorgerichtete Kapaun wird in dem Fleischtopfe weißgekocht; während diesem wird eine Einbrenne aus einem eygroßen Stückchen Butter und einem kleinen Löffelvoll Mehl goldgelb geröstet, mit der kochenden Rindsuppe zur dünnflüssigen Sauce abgerührt, gehörig gesalzen, und der Kapaun in derselben weich gekocht.

Jetzt werden ein Paar hundert Müscherl reinlich ausgewaschen, und mit einem Seidel weißen Weine aufs Feuer gesetzt; sobald dieselben von der Hitze durchdrungen werden, gehen sie auf, werden dann abgeseiht, die leeren Schalen abgenommen, das Übrige sammt dem Weine zum Kapaun gethan, und noch eine kleine Weile verkocht. Man würzt das Gericht mit etwas Pfeffer, und säuert es gern mit Limonensaft.

233. Faschirter Kapaun mit Kraftbrühe.

Die Kapaune werden, den vorhergehenden gleich, flammirt und abgeklaubt, dann an dem Rücken aufgeschnitten, und mit einem scharfen und spitzigen Messer die Haut sammt dem Fleische behutsam von

Digitized by Google

dem Gerippe gelöst, dann zusammengerollt und bey Seite gelegt. Es muß jedoch bemerkt werden, daß die Füße über dem Knie, und die Flügel am zweyten Gelenke abgehauen werden.

Nun wird ein Pfund reines Kalbfleisch, ohne aller Haut und Nerven, fein geschnitten; dazu kommt ein halb Pfund Mark oder Speck nebst eben so viel der Menge nach abgeriebene, in Milch etwas aufgeweichte, dann wieder ausgepreßte Semmel; dieses wird zusammen wieder fein geschnitten; während des Schneidens kommen drey ganze Eyer, Salz und Pfeffer dazu, dann wird es noch eine halbe Stunde gestoßen. Jetzt werden die ausgelösten Kapaune über eine Tafel gebreitet, mit Salz und Pfeffer bestaubt, und mit dem Fasch bestrichen, zusammengenäht, und in eine mit Butter bestrichene Reine gethan, mit Zwiebel, einigem Wurzelwerk und ganzem Gewürz belegt und langsam gedämpft; wenn nun der Saft, der sich im Anfange einfindet, verdampft ist, so wird ein Glas Wein nachgegossen, die Reine mit festem Teig verklebt, mit einem Gewicht beschwert, und mit unten und oben angebrachter Gluth langsam gedämpft. Nach anderthalb Stunden sieht man nach: sind die Kapauner durchgezogen, so werden sie angerichtet, und der Sud, oder vielmehr die Sauce, wird dann durchgeseiht, abgefettet, und über dieselben gegossen.

234. Eingeschnittenes vom Kapaun.

Der übrig gebliebene Kapaunbraten, und im Falle daß zu wenig übrig geblieben wäre, frischgebratener Kapaun, wird auf zwey kleine Stücke geschnitten, in eine Reine mit vier Lorbeerblättern und einer Handvoll Semmelbröseln eingerichtet, mit Salz und Pfeffer, nebst einem Löffelvoll feingeschnittenen Schalotten gewürzt, mit einem Glasvoll Weinessig, und eben so viel saurem Rahm genäßt, und langsam eine halbe Stunde lang gedämpft. Weil aber die, durch den Beytritt der Semmelbröseln und des sauern Rahms gebildete Sauce ein mattweißes Ansehen hat, und eben dadurch gar zu wenig anspricht, so muß man etwas gebrannten Zucker dazu geben, und auf diese Weise das Ansehen des Ganzen zu heben suchen.

Digitized by Google

235. Gehäcke von Kapaun mit verlornen Eyern.

Das Übrigbleibende von einem Kapaunbraten, oder auch vom Eingemachten, und wenn es auch von zwey Tagen aufbewahrt worden ist, gibt unter folgender Gestalt ein angenehmes Gericht, welches sich daher der Sparsamkeit sehr empfiehlt.

Die Haut wird sorgsam abgezogen, und das Fleisch von den Knochen gelöst, dann fein geschnitten. Während diesem wird von einem eygroßen Stückchen Butter und einem halben Löffelvoll Mehl eine weiße Einbrenne gemacht, mit kochender Rindsuppe zur dickflüssigen Sauce abgerührt und eine halbe Stunde verkocht. Dann wird das Gehäcke, ein starker Tellervoll, mit einem eygroßen Stückchen Butter eine Weile geröstet, hierauf mit der Sauce aufgegossen, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und noch einmahl aufgekocht, dann angerichtet und mit verlornen Eyern bekränzt. Die Art, die Eyer zu verlieren, ist zwar schon ein paar Mahl beschrieben worden, um jedoch das Nachschlagen zu beseitigen, wollen wir die Bereitungsweise hier wiederhohlen.

Es wird eine mittelgroße Reine mit einer Maß Wasser über das Feuer gesetzt, und zum Kochen gebracht; in dieses Wasser kommt ein Löffelvoll Salz und vier Löffelvoll Essig; nun werden sechs frische Eyer, eines nach dem andern, aber geschwind, hineingeschlagen, und wenn sie wieder aufgekocht haben, und das Eyweiß um den Dotter, welcher weich bleiben muß, etwas angezogen hat, was höchstens zwey Minuten Zeit braucht, so werden sie mit einem Schaumlöffel behutsam herausgehoben und in frisches Wasser gethan. Jetz werden sechs andere eingeschlagen und wieder so behandelt; vor dem Gebrauche stellt man sie heiß. Wenn sie nun im Kranze um das Gehäcke gelegt worden sind, so wird über jedes Ey etwas Salz und Pfeffer in kleinen Häufchen gethan.

236. Gedämpfter Indian.

Der Indian wird dem Kapaun gleich flammirt, abgeklaubt, aufgemacht, ausgewaschen, dann die Klauen abgestutzt, die Nerven unter dem Knie entzwey geschnitten, der Fuß zum Schenkel aufgebogen, und das Knie in eine unter dem Bügel gemachte Öffnung ge-

Digitized by Google

hoben, die Flügel dann zurück, gleichsam unter die Brust geschoben, fest gespeilt, das Brüstlein gebrochen, und die Flügel hinter dem Hals eingebogen, der Hals selbst aber abgehauen. Der so dressirte Indian wird nun in eine tiefe, mit Speckblättchen und auf Scheiben geschnittener Zwiebel gefütterte Reine gethan, mit einigem Wurzelwerk und etwas ganzem Gewürze belegt, mit Salz bestaubt, und mit unten und oben angebrachter Gluth langsam gedämpft. Nach der ersten Viertelstunde wird nachgesehen, und wenn die am Boden liegende Zwiebel gelb zu werden anfängt, so wird eine halbe Maß weißer Wein nachgegossen, die Reine mit festem Teig verklebt, mit einem Gewichte beschwert, und anderthalb Stunden lang gedämpft. Der erwachsene oder noch junge Indian ist in solcher Zeit vollkommen gar, wird aus dem Sude genommen, und über die gehörige Schüssel gethan, mit feuchtem Papier bedeckt und warm gestellt; während man den Sud abseiht, wird er sorglich abgefettet, und wenn derselbe zu lange wäre, noch etwas eingekocht, und dann über den Indian gegossen.

Der alte Indian wird hingegen bedeutend länger gedämpft, und um seiner Trockenheit einiger Maßen abzuhelfen, wird die Brust vor dem Dämpfen mit kleine Finger dicken Speckschnittchen, welche mit Salz und Pfeffer bestaubt sind, durchzogen, und zwar nach der Länge der Brust einen Finger breit aus einander. Bey dem Anrichten wird das Thier entspeilt oder aufdressirt.

237. Eingeschnittenes vom Indian.

Die jungen Indiane pflegt man zu braten, und da sie noch nicht vollgewachsen, folglich zu klein sind, als daß ein Stück für eine Tafel von acht Gedecken hinreichen könnte, so werden zwey genommen; bey zwey Indianen aber bleibt bedeutend viel übrig, und diese Überbleibsel werden des andern Tages als eine angenehme Sparschüssel auf folgende Weise bereitet. Die Überbleibsel werden auf zwey Finger große Stückchen geschnitten; man richtet sie mit Lorbeerblättern in eine Reine, bestaubt sie mit einer Handvoll Semmelbröseln, Salz, Pfeffer, einem Löffelvoll feingeschnittener Schalotten, und benäßt das Ganze mit einem Glas Wein und eben so viel saurem Rahm, nebst einigen Löffelvoll schwarzer Brühe; in Ermanglung dieser, mit

etwas schwarzem Zucker. Nun wird es eine halbe Stunde langsam gekocht, und abgeschmeckt; sollte es zu wenig picant seyn, so wird mit Limonisaft nachgeholfen, auch feingeschnittene Limonienschalen werden bey diesem Gericht gern wahrgenommen.

238. Faschirter Indian.

Der flammirte und abgeklaubte Indian wird über den Rücken aufgeschnitten, und mit einem scharfen und spitzigen Messer das Gerippe behutsam herausgelöst, so daß die Haut sammt dem ganzen Fleisch auf der Tafel bleibt, und ausgebreitet werden kann. Das Schwierige dieser Arbeit ist nur bey den Gelenken der Füße und Flügel; die Füße müssen zwar über dem Knie, und die Flügel bey dem zweyten Gliede abgehauen werden, allein es bleibt des Schweren dennoch genug. Diese Theile, nähmlich die Füße und Flügel, werden erst dann ausgelöst, wenn schon das Hauptgerippe herausgelöst ist. Das Fleisch wird nun mit Salz und etwas Pfeffer bestaubt und zusammengerollt, in einem reinen Tuch bey Seite gelegt. Nun wird ein Pfund reines, von allen Häuten und Masern befreytes Kalbfleisch sehr fein geschnitten; dann kommt ein halb Pfund reines Mark, oder so viel würflig geschnittener frischer Speck dazu; es wird wieder eine Weile fortgeschnitten, dann kommt eine dem Mark gleiche Menge abgeriebene, Milch geweichte, und wieder stark ausgepreßte Semmelschmollen dazu, und man fährt mit dem Schneiden fort, während welchem nach und nach drey ganze Eyer hinzugeschlagen werden. Jetzt wird dieser Fasch gesalzen, gepfeffert und eine halbe Stunde lang gestoßen. Der ausgelöste Indian dann aufgerollt: das dicke Fleisch wird herabgeschnitten, und in die Vertiefungen gelegt, damit das Ganze möglichst eben wird. Der erst bereitete Fasch wird nun über das Fleisch gethan, und der Indian zusammengebogen, an dem Rücken zusammengenäht, in eine, mit Speckblättchen und auf Scheiben geschnittener Zwiebel gefütterte Reine gegeben, mit einigem Wurzelwerk und ganzem Gewürz belegt, und mit unten und oben angebrachter Gluth langsam gedämpft. Nach einer Viertelstunde wird nachgesehen, und wenn die am Boden liegende Zwiebel gelb zu werden anfängt, so wird eine halbe Maß Wein nachgegossen, die Reine mit festem Mehlteig verklebt, der Deckel mit ei-

Digitized by Google

nem Gewichte beschwert, und langsam gegen dritthalb Stunden gedämpft; dann wird die Reine aufgemacht, der Sud abgeseiht, reinlich abgefettet, und bis auf ein Glasvoll schnell eingekocht. Der Indian wird dann aufdressirt, angerichtet, und, mit dem Safte begossen, aufgetischt.

239. Gedämpfte Gans mit Erdäpfeln.

Die rein gerupfte, flammirte, aufgemachte und ausgewaschene Gans wird mit etwas Fett und Zwiebelscheiben in einer Reine gedünstet; wenn der Saft, welcher sich beym Anfange des Dünstens von selbst einfindet, abgedämpft ist, und die Gans eine schöne rothgelbe Farbe angenommen hat, zu welchem Ende man sie während des Dünstens nach allen Seiten umwenden muß, wird sie mit einigem Wurzelwerk, ganzem Gewürz, Salz und etwas Majoran belegt, mit fetter Brühe begossen, dann bedeckt, die Reine verklebt, und mit unten und oben angebrachter Gluth ganz weich gedämpft, welches zwey Stunden dauern kann. Während diesem wird ein starker Tellervoll rein geschälte, wohl auch zierlich geschnittene Erdäpfel mit etwas Fett rothbraun geröstet. Nun wird die Gans angerichtet, die Erdäpfel herumgelegt, und mit dem nicht ganz abgefetteten Safte begossen.

240. Eingeschnittenes von Gänsen oder Potpautschka.

Wenn von Eingeschnittenem die Rede ist, so wird immer gebratenes, mit einer Sauce bereitetes Fleisch darunter verstanden, und vorzüglich der übrig gebliebene Braten dazu benutzt. Wir nehmen nun an, es sey von zwey Gänsen so viel übrig geblieben, daß man eine Schüsselvoll Eingemachtes bekommen kann, so wird das übrig gebliebene auf zwey Finger große Stückchen geschnitten, in eine Reine gelegt, mit einer Handvoll Semmelbröseln, Salz und Pfeffer bestaubt, mit vier Lorbeerblättern, einem Löffelvoll feingeschnittenen Schalotten gewürzt, und einem Glasvoll Essig und eben so viel saurem Rahm begossen, und eine halbe Stunde lang gekocht, endlich abgefettet und ganz heiß aufgetischt. Die Würze von Knoblauch oder Majoran wird nur auf besonderes Verlangen gegeben.

Digitized by Google

241. Eingemachtes junges Ganſel.

Die Abfälle von der großen Gans, als: der Hals, die Flügel, die Füße, der Magen und die Leber, werden unter der Benennung »junges Ganſel« verſtanden. Zwey junge Ganſel reichen hin, um eine Schüſſelvoll Eingemachtes zu geben; ſie werden zu dieſem Zwecke nach dem Reinigen im Waſſer abgekocht, ſo zwar, daß ſie zur Hälfte weich werden, die Leber jedoch ausgenommen, denn dieſe darf nur etwas anziehen, und wird ſodann in friſches Waſſer gelegt. Während dieſem wird ein eygroßes Stückchen Butter mit einem Löffelvoll Mehl lichtgelb geröſtet, mit der Brühe, worin die Ganſel gekocht haben, zur dünnflüſſigen Sauce abgerührt, mit ein paar Lorbeerblättern und Salz verkocht, dann die Ganſel auf zwey Finger dicke Stückchen gehauen, reinlich zugeſchnitten, alle Beinſplitter beſeitiget, und in dieſer Sauce völlig gar gekocht. Bey dem Anrichten wird etwas feingeſchnittene Peterſilie und Muscatblüthe dazu gethan; die im Waſſer nur wenige abgekühlte Gansleber wird in der Sauce völlig weichgekocht.

242. Gansleber mit feinem Ragout.

Von gewöhnlich gefütterten Gänſen braucht man ſechs Lebern, dahingegen von der ſogenannten fetten Gansleber eine, von weniger ſchönern höchſtens zwey Stück, um eine Schüſſel gehörig zu füllen, und für acht Gedecke auszureichen.

Die Lebern werden, nachdem die Galle beſeitiget iſt, auf halbe Finger dicke Blätter geſchnitten, und in eine Bratpfanne, in welcher zwey Löffelvoll feingeſchnittene Schampignon, die Hälfte ſo viel Schalotten, ein Löffelvoll feingeſchnittener Bertram, eben ſo viel Körbelkraut und etwas grüne Peterſilie, mit einem eygroßen Stückchen Butter anpaſſirt zugerichtet, mit feinem Salz und Pfeffer beſtaubt, und über ſcharfer Gluth ſchnell geröſtet, damit die Lebern, nachdem ſie umgewendet worden iſt, in drey Minuten völlig gar ſind, welches an ihrem zartſpröden Weſen zu erkennen iſt. Sie werden dann angerichtet. In die Pfanne kommen aber eine Handvoll feine Semmelbröſel und ein Glasvoll Wein; es wird aufgekocht, mit dem Safte ei-

Digitized by Google

ner Limonie angesäuert, sorgsam abgeschmeckt, und über die Lebern gegossen.

243. Gebackene Gansleber.

Die gereinigten Lebern werden auf halben Finger dicke Blätter geschnitten, mit Salz und etwas Pfeffer bestaubt, dann ins Mehl getaucht und wieder abgeschüttelt, damit keine Knöllchen hängen bleiben, endlich in heißem Schmalz gebacken, und als Belege auf feine Zuspeisen gethan, oder wenn sie als selbstständiges Gericht erscheinen sollen, so wird eine picante Pfeffersauce über selbe gegossen.

244. Gedünstete Gansleber.

Die Gansleberu werden, nachdem die Galle ausgeschnitten und dieselben etwas gewässert worden sind, in eine Reine mit etwas Butter und fein geschnittener Zwiebel gethan, mit Salz und Pfeffer bestaubt und langsam gedünstet, bis sie sich etwas fest anfühlen läßt, oder bis bey dem Anstechen kein rother Saft mehr entfließt, dann wird etwas weniges Rindsuppe in die Reine gegossen und aufgekocht, sonach abgeseiht, abgefettet und über die Leber als schmackhafter Saft gegossen.

245. Gedämpfte Änten mit Limonienschalen.

Die abgefederten, flammirten, aufgemachten und ausgewaschenen Änten, wenigstens zwey an der Zahl, werden, wenn ihnen die Hälse, die Flügel und die Füße bis zu den Knien abgehauen worden sind, in eine Reine, welche mit etwas Fett und auf Scheiben geschnittener Zwiebel gefüttert ist, gethan, mit Salz bestaubt, mit einigem Wurzelwerk und ganzem Gewürze belegt, und langsam gedämpft. Nach einer Viertelstunde wird nachgesehen: ist der Saft eingetrocknet, und die Zwiebel am Boden der Reine gelb gefärbt, so wird etwas fette Rindsuppe nachgegossen, die Änten umgewendet, dann bedeckt und mit Mehlpappe verklebt, mit einem Gewicht beschwert, und mit unten und oben angebrachter Gluth anderthalb Stunden langsam gedämpft. Während diesem werden ein Löffelvoll feinstiftlig geschnittene Limonienschalen vorgerichtet; nun wird der Saft

von den Änten abgeseiht, abgefettet, die Limonienschalen hineingeworfen, aufgekocht, gesalzen, mit Limonienſaft angesäuert, und über die angerichteten Änten gegossen.

Das Junge der Änten, nähmlich die Abfälle, als: die Hälse, Flügel, Leber, Magen und Füße, können eben so verwendet werden, wie das Junge der Gänse, welches unter dem 232. Artikel beschrieben worden ist.

246. Faschirte Änten mit Kraftbrühe.

Die abgerupften und flammirten Änten werden auf dem Rücken aufgeschnitten, und mit einem scharfen und spitzigen Messer das Gerippe so ausgelöst, daß die Haut mit dem Fleische über der Tafel liegen bleibt. Vor dem Auslösen werden jedoch die Füße bis über die Knie, und die Flügel am zweyten Gelenke abgehauen; nachdem das Gerippe ausgelöst ist, sind die Schenkel und Flügelknochen noch an der Fleischmasse, und diese müssen auch herausgelöst werden. Die Fleischseite wird nun mit Salz und etwas Pfeffer bestaubt, zusammengerollt und, in ein Tuch eingehüllt, bey Seite gelegt.

Jetzt wird ein Pfund reines, von allen Häuten und Masern befreytes Kalbfleisch fein geschnitten, dann kommt ein halbes Pfund Mark oder frischer, würflig geschnittener Speck hinzu, es wird nun wieder geschnitten, dann kommt, dem Mark an Menge gleich, weiße abgeriebene, in Milch etwas geweichte, und stark ausgepreßte Semmelschmollen dazu; unter immerwährendem Schneiden kommen nach und nach drey ganze Eyer, Salz und Pfeffer hinein, und wenn alles genau gemengt ist, so wird es noch eine halbe Stunde lang gestoßen. Mit dieser Fasche werden die Änten gefüllt, über den Rücken zusammengenäht, und in eine, mit etwas Fett und Zwiebel gefütterte Reine gethan und langsam gedämpft. Nach einer Viertelstunde wird nachgesehen: ist der Saft kurz geworden und haben sich die Zwiebeln am Boden der Reine gelb gefärbt, so werden die Änten umgewendet, damit sie auch von der andern Seite eine gefällige Farbe bekommen. Dann werden sie mit einigem Wurzelwerk und ganzem Gewürz belegt, mit etwas Wein aufgegossen, die Reine verpapp[t] mit einem Gewichte beschwert, mit unten und oben angebrach[t]

Digitized by Google

Gluth zwey Stunden lang gedämpft. Nach Verlauf dieser Zeit oder vielmehr, wenn die Suppe zur Tafel gesendet worden ist, wird die Reine aufgemacht, die Änten aufdressirt, und der abgeseihte und abgefettete Saft als Sauce über selbe gegossen.

247. Heißgesottene Änten.

Zwey abgefederte, flammirte, aufgemachte und ausgewaschene Änten werden in dem Fleischtopf weiß gekocht, dann stückweise zerschnitten, und zwar zuerst die Bügel abgelöst, dann die Brüstchen, jedoch so, daß ein Mittelstück der Brust bleibt, die für sich ein angenehmes Stückchen gibt, endlich der untere Theil des Gerippes oder der Steiß; eben so wird der Hals auf Finger große Stücke überhauen, dann der gereinigte Magen und die Lebern dazu gethan, es wird alles, die größeren Stücke zu Boden, in eine Reine gethan; mit hinreichendem Salze und ganzem Gewürze nebst einer blattweise geschnittenen Zwiebel, ein paar Lorbeerblättern und einer Handvoll Bertram belegt, mit zwey Gläservoll Essig und eben so viel Rindsuppe begossen und über scharfer Gluth schnell gekocht, so daß der Sud auf den dritten Theil eingesotten ist, wenn die Änten weich oder zart gekocht sind. Bey dem Anrichten wird der Saft abgeseiht, abgefettet, mit einem Löffelvoll fein geschnittenem Bertram vermengt, und über die Änten gegossen.

248. Änten mit Reiß.

Zwey wohl gefütterte Änten, nachdem sie sauber abgeputzt und gewaschen sind, werden in gefällige Form dressirt, das heißt, man haut ihnen die Füße, den Hals und die Flügel herab, unter dem Schenkel wird ein Einschnitt gemacht, die herabgezogenen und vorstehenden Schenkelbeine hineingesteckt, die Schenkel aber mit einem dünnen Speilchen unter der Brust befestigt. Die so vorgerichteten Änten werden nun in eine Reine gethan, mit Wurzelwerk, Salz und ganzem Gewürze belegt, mit fetter Rindsuppe begossen und langsam weichgekocht. Während diesem wird ein halb Pfund Reiß sorgsam durchgeklaubt, in mehreren Wassern reinlich gewaschen, endlich mit einem eygroßen Stückchen Butter und einer mit vier Gewürznelken gespickten Zwiebel nebst hinrei-

*

chendem Salze belegt, mit zweymahl so viel kochendem Wasser, als der Reiß betrug, genäßt und ebenfalls langsam weichgekocht. Bey dem Anrichten wird ein Theil von dem durchgeseihten Sude in den Reiß gegossen, gut durch einander geschwungen und über die Schüssel gethan, die Änten werden aufgespeilt über denselben gelegt.

249. Eingeschnittenes von Änten.

Es werden zwey Änten am Spieße gebraten, dann auf kleine Stücke zerschnitten, in eine Reine gelegt, mit zwey Lorbeerblättern, zwey Löffelvoll fein geschnittenen Schampion, einem Löffel fein geschnittenen Schalotten, einer Handvoll Semmelbröseln, Salz und Pfeffer bestaubt, mit einem Glasvoll Essig und eben so viel saurem Rahm begossen und eine halbe Stunde hindurch langsam gekocht. Vor dem Anrichten kommt etwas schwarze Brühe oder etwas gebrannter Zucker dazu, um dem Saft ein lieblicheres Ansehen zu verschaffen.

Fünfter Abschnitt.

Von Fischen aller Art.

250. Blau gesottener Karpfen.

Der Karpfen wird aufgemacht, aus einander gerissen (nähmlich an den Rückflossen von einander gehauen, welches bis zum Kopfe hin mit einem Messer geschieht, der Kopf muß aber mit einer Hacke gespalten werden), aber nicht geschuppt, ja bey dem Auswaschen nicht einmahl von außen stark gerieben. Nun wird derselbe in eine Reine mit den Schuppen obenauf gelegt, mit gespaltener Zwiebel und einigem Wurzelwerk nebst dem Fischkräutel, aus Lorbeerblatt und Kuttelkraut bestehend, belegt, mit einem Kaffehlöffelvoll ganzem Pfeffer, eben so viel Neugewürz, einigen Gewürznelken und ein paar Gliedchen Ingwer gewürzt, gehörig gesalzen und mit einem Glasvoll kochenden starken Essig überbrüht; durch dieses Überbrühen wird der Fisch blau gefärbt. Man gießt nur so viel Essig und Wasser nach, daß der Fisch ganz benäßt werde. Jetzt wird das Ganze eine bis anderthalb Stunden lang

Digitized by Google

langsam gekocht, sonach angerichtet, und mit einem Theil des durchgeseihten Sudes und Saftes aufgetischt. Allein nicht immer pflegt man blau gekochten Karpfen warm aufzutischen, sondern man stellt denselben in seinem Sude kalt; und wird während des Kochens der Sud stark eingesotten, so pflegt der Karpfen sich zu sulzen, und wird sonach sammt dieser Sulze aufgetischt. Die Sulze gestehet besser, wenn man den Fisch über Nacht in derselben stehen laßt.

251. Böhmischer Karpfen.

Der Karpfen von ungefähr drey Pfund wird abgeschuppt, dieses Abschuppen geht leicht und geschwind von Statten, wenn man mit einem stumpfen Messer vom Schweife gegen den Kopf fährt und die Fläche des Messers auf den Fisch stark auflegt, dadurch werden die Schuppen auf- und abgeschoben. Der Fisch wird nun aufgemacht, ausgewaschen, von einander gerissen, auf Stücke zerschnitten, mit Salz bestaubt, in einer Reine, welche mit Butter stark bestrichen ist, mit einer blattweis geschnittenen gelben Rübe, einer Petersilienwurzel, einem halben Kopf Zeller, zwey auf Scheiben geschnittenen Zwiebeln, vier Lorbeerblättern und einem Sträußchen Kuttelkraut eingerichtet, mit einem Kaffehlöffelvoll ganzem Pfeffer, eben so viel Neugewürz, so viel Gewürznelken, mit zwey Gliedchen Kalmus gewürzt, und langsam gedämpft. Nach einiger Zeit wird nachgesehen, und wenn das Wurzelwerk am Boden der Reine gelb anlegt, so werden zwey Maß Bier hineingegossen, dazu kommt ein Tellervoll fein geriebener Lebkuchen (Lebzelten), und es wird von Zeit zu Zeit leicht bewegt, zwey Stunden lang gekocht; während diesem Kochen hat sich der Lebkuchen aufgelöst und bildet eine Sauce. Bey dem Anrichten wird der Karpfen behutsam aus der Sauce gehoben, über eine Schüssel gethan, die Sauce geseiht, mit Limoniensaft gesäuert und über denselben gegossen. Man bekränzt diesen Fisch gerne mit einigen Schnitten Wurzelwerk und setzt wohl auch eine Schüssel voll Knödel dazu.

252. Heißgesottener Karpfen mit Krän.

Der abgeschuppte, aufgemachte, ausgewaschene, von einander gerissene und auf drey Finger große Stücke überschnittene Karpfen wird

Digitized by Google

mit einer blattweise geschnittenen Zwiebel, vier Lorbeerblättern und einer Handvoll Bertram in eine mit Butter bestrichene Reine eingerichtet, mit einem Glasvoll Essig genäßt, mit ganzem Gewürz, als Pfeffer, Neugewürz, Ingwer und Gewürznelken nebst dem hinreichenden Salze gewürzt und eine Stunde lang über scharfer Gluth gekocht. Bey dem Anrichten wird der Fisch reinlich über die Schüssel gethan, mit fein geriebenem Krän bestreut und mit dem durchgeseihten Safte begossen, aufgetischt.

253. Faschirter Karpfen.

Ein drey Pfund schwerer Karpfen wird abgeschuppt, aufgemacht und ausgewaschen, dann wird das Fleisch von den Gräthen gelöst, jedoch so, daß das Gerippe unbeschädigt, das heißt, ganz bleibe.

Das Fleisch wird nun fein geschnitten, dann kommt ein Tellervoll abgeriebene in Milch geweichte und wieder ausgepreßte Semmelschmollen, ein Viertelpfund Butter, vier eingerührte Eyer, zu welchen zwey eygroße Stückchen Butter genommen werden, hinzu, und es wird fortgeschnitten; jetzt wird es mit hinreichendem Salz und weißem Pfeffer, dann mit feingestoßenen Lorbeerblättern und Kuttelkraut gewürzt.

Der so bereitete Fasch wird nun über das Gerippe gethan, und so viel als möglich in die ursprüngliche Form gebracht, etwas glatt gestrichen, mit Butter bespritzt und mit feinen Semmelbröseln bestaubt, wieder mit Butter bespritzt, endlich mit einem Löffelstiel feine Schuppen eingedrückt, und im Ofen eine Stunde lang gebraten.

254. Gesulzter Karpfen.

Ein dreypfündiger Karpfen wird abgeschuppt, aufgemacht, ausgewaschen, von einander gerissen, auf drey Finger große Stücke geschnitten, mit auf Scheiben geschnittener Zwiebel, Lorbeerblättern und etwas Kuttelkraut, in eine mit Butter bestrichene Reine eingerichtet, dann mit Salz, ganzem Pfeffer, Neugewürz, Gewürznelken und Ingwer gewürzt, mit der Hälfte Essig und Wasser aufgegossen und langsam gegen zwey Stunden lang gekocht.

Um jedoch eine schöne und feste Sulze zu bekommen, muß man

Digitized by Google

die Abfälle von mehrern andern Fischen dazu geben und mitkochen; in Ermanglung dieser müßte man ein Loth Hausenblasen dazu thun. Nach dem Garkochen wird der Sud sorgsam abgefettet, durch ein reines Tuch geseiht, und über den, in ein anderes Geschirr geseihten Karpfen gethan und kaltgestellt. Den andern Tag wird der Karpfen angerichtet und mit dieser seiner Sulze reichlich verziert.

255. Karpfen mit Rahmsauce.

Der wie im Vorhergehenden zugerichtete Karpfen wird auf drey Finger große Stücke überschnitten, mit Salz bestaubt, zusammengelegt und bey Seite gestellt. Eine Stunde vor dem Anrichten wird derselbe in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne über einige Lorbeerblätter und Kuttelkraut gelegt, mit saurem Rahm bespritzt, mit Semmelbröseln stark bestaubt, dann wieder mit besagtem Rahm bespritzt, und noch einmahl mit Semmelbröseln bestaubt, endlich aber mit zerlassener Butter bespritzt und im heißen Ofen gebacken. Wenn die Oberfläche eine rothgelbe Farbe angenommen hat, so wird das Spritzen mit besagtem Rahm wiederhohlt; in den übrigen Rahm, wenn man nähmlich ein Seidel zum Verbrauch gehabt hat, wird der vierte Theil Essig gegossen und aufgekocht. Wenn endlich der Fisch angerichtet wird, so wird der Rahm in die Bratpfanne gegossen, schnell aufgekocht, durchgeseiht und unter den Fisch gethan.

256. Paulanerwürstchen.

Das reine Fleisch von einem zweypfündigen Karpfen wird fein geschnitten; dazu kommt dann ein halbes Tellervoll abgeriebene, in Milch geweichte, und wieder ausgepreßte Semmelschmollen, zwey eygroße Stückchen Butter, und, mit eben so viel Butter, vier eingerührte Eyer; es wird sonach fortgeschnitten, und während diesem mit hinreichendem Salz und Pfeffer, feingestoßenen Lorbeerblättern und Kuttelkräutchen gewürzt. Wenn alles genau unter einander gemengt ist, so werden aus dem Fasche Finger lange Würstchen über einer mit Semmelbröseln bestaubten Tafel gerollt, in eine mit Butter oder Schmalz starkbestrichene Bratpfanne gerichtet, und an allen Seiten schnell und schönfarbig abgebraten.

Digitized by Google

Diese Würstchen werden gerne als Belege einer Zuspeise an Fasttagen, oder, über Teller gerichtet, als Imbiß aufgetischt.

257. Abgesottener Hecht mit einer Buttersauce.

Wenn es schon wahr ist, daß die großen Hechte bey vorstehender Bereitungsart ein schönes Ansehen gewähren, so ist es nicht minder wahr, daß die kleinen ein feineres und wohlschmeckenderes Essen geben; wir wollen daher annehmen, es soll ein Hecht von drey Pfund bereitet werden, um das Ansehen nicht ganz zu übergehen, und dem Geschmack dennoch huldigen.

Der Hecht wird nicht wie die schuppigen Fische abgeschuppt, sondern abbalbirt. Zu diesem Endzweck wird mit einem scharfen Messer an dem Schweife unter die Haut eingeschnitten, und unter dem Aufdrucke mit der Messerklinge an das Fleisch, und einer schiebenden Bewegung die Haut bänderweise herabgezogen; nach einigen Versuchen gehet diese Arbeit schnell von Statten. Der so abbalbirte Hecht wird nun aufgemacht, ausgewaschen, die langen Flossen gestutzt, und mit von außen und innen stark eingeriebenem Salz bey Seite gelegt.

Vor dem Anrichten wird so viel Wasser ins Kochen gebracht, als der Hecht braucht, um darin unterzutauchen; dieses Wasser wird gesalzen, mit einer Zwiebel und sechs Lorbeerblättern belegt, der Fisch hineingethan und eine Viertelstunde langsam gekocht. Während diesem werden zwey eygroße Stück Butter mit einem Löffelvoll Mehl abgerührt, mit dem Sudwasser von dem Hechte genäßt, und unter immerwährendem Rühren aufgekocht; mit diesem Nässen muß man jedoch auf seiner Hut seyn: weil zu viel die Sauce dünne, zu wenig aber dieselbe zu dick macht; im letzten Falle ist die Hülfe zwar leicht, weil man nur etwas Sud nachgießen darf; schwerer ist es aber eine zu dünne Sauce dicker zu machen; am sichersten ist es, wenn man fünfmahl so viel Sud nimmt, als die Butter und das Mehl der Menge nach betragen.

Wenn die Sauce aufgekocht hat, so wird noch einmahl so viel frische Butter in kleinen Stückchen hineingethan, und es wird mit einem Anrichtlöffel so lang gezogen, bis die Butter ganz zergangen ist; sie wird dann mit Salz und Muscatnuß gewürzt, und mit

Digitized by Google

Limonienſaft angeſäuert. Der Fiſch wird endlich aus dem Sudwaſſer gehoben, über eine Serviette gelegt, mit grüner Peterſilie umkränzt und die Sauce in einer Schale beygeſetzt.

258. Abgeſottener Hecht mit Rahmſauce.

Der dreypfündige Hecht wird dem vorhergehenden gleich abbalbirt, aufgemacht und ausgewaſchen, dann auf zwey Finger große Stückchen überſchnitten, und in geſalzenem Waſſer, welches mit einigen Lorbeerblättern und einer Zwiebel aufgeſotten hat, eine Viertelſtunde lang abgekocht.

Während dieſem wird ein Löffelvoll Mehl mit zwey eygroßen Stückchen Butter abgerührt, mit einem Seidel Rahm und eben ſo viel Fiſchſud genäßt, drey Eydotter hineingeſchlagen, und über dem Feuer bis zum Dickwerden fortgerührt; dieſe Sauce wird dann mit Salz, Pfeffer und Muscatnuß gewürzt, ſorgſam abgeſchmeckt und über den angerichteten Fiſch gegoſſen.

259. Gedämpfter Hecht mit Erdäpfeln.

Der abbalbirte, aufgemachte und ausgewaſchene Hecht wird auf zwey Finger große Stückchen überſchnitten, mit einem eygroßen Stückchen Butter, einem Kaffehlöffelvoll feingeſchnittener grüner Peterſilie in eine Reine gerichtet, mit Salz und etwas Pfeffer beſtaubt und genau bedeckt, über ſcharfer Gluth eine halbe Stunde lang gedämpft. Zu gleicher Zeit wird ein ſtarkes Tellervoll zierlich zugeſchnittene Erdäpfel in geſalzenem Waſſer weichgekocht, dann abgeſeiht, um den angerichteten Fiſch gethan und mit ein Paar Kaffehlöffelvoll heißgemachter Butter überbrüht.

260. Hecht am Roſt mit picanter Sauce.

Der dem vorhergehenden gleich zubereitete Hecht wird der Länge nach von einander geriſſen, die Gräthen ausgelöſt und das Fleiſch auf zwey Finger breite Stückchen getheilt. Es wird nun geſalzen, Stück für Stück in zerlaſſene Butter getaucht, mit Semmelbröſeln aufgelegt, und über einem Roſte ſcharf gebraten; darunter kommt eine mit Limonienſaft angeſäuerte, und mit Pfeffer gewürzte halbklare Sauce.

Digitized by Google

261. Gezupfter Hecht.

Der gereinigte Hecht wird abgesotten, und zwar so, wie auf die vorhergehende Weise angewiesen worden ist. Nach dem Auskühlen wird nun das Fleisch kleinbröcklich von den Gräthen gezupft, und mit etwas weniger frischer Butter in eine Reine warm gestellt. Während diesem wird ein eygroßes Stück Butter mit einem halben Löffelvoll Mehl abgerührt, dann mit zwey Löffelvoll Sudwasser genäßt, und unter immerwährendem Rühren aufgekocht; nach diesem wird noch einmahl so viel Butter dazu gethan, und mit einem Anrichtlöffel so lange gezogen, bis die Butter zergangen ist, und sich mit der Sauce genau vermengt hat; diese Sauce wird nun mit Salz und Muscatnuß gewürzt, mit Limoniensaft angesäuert, gut abgeschmeckt, und bis auf etwas Weniges über den heißgewordenen Hecht gegossen, welcher nun durch einander geschwungen, angerichtet und mit der zurückbehaltenen Sauce vollends begossen wird.

262. Gebratener Hecht.

Der gereinigte Hecht wird mit feinstiftlig geschnittenen Sardellen gespickt, mit feinem Salz von innen und außen bestaubt, dann an einen Spieß, nähmlich in der Mitte, am Kopfe und am Schweife, angebunden; während des Bratens wird derselbe zeitweise mit feinen Semmelbröseln bestaubt, und mit zerlassener Butter bespritzt. Nach einer halben Stunde wird derselbe angerichtet, und bekommt eine halbklare picante Sauce zur Begleitung.

263. Abgesottener Schill mit Buttersauce oder Tunke.

Der Schill wird abgeschuppt, aufgemacht, ausgewaschen, und mit Salz von außen und innen stark eingerieben und bey Seite gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird derselbe in kochendes Wasser, welches gesalzen, mit einigen Lorbeerblättern, einem Sträußchen Kuttelkraut, und einer blättrig geschnittenen Zwiebel verkocht hat, gethan, und eine Viertelstunde lang, wenn der Fisch nur drey Pfund schwer ist, ganz langsam gekocht, und dann bey Seite gestellt. Während diesem wird eine Buttersauce bereitet; man rührt

Digitized by Google

nähmlich ein eygroßes Stückchen Butter mit einem halben Löffelvoll Mehl und näßt dieses mit zwölf bis sechzehn Löffelvoll von dem Sudwasser des Schills; dann wird es über scharfer Gluth so lange gerührt, bis es verdickend aufkocht; dann wird noch einmahl so viel Butter hineingethan, und so lange gezogen, bis dieselbe geschmolzen und mit dem Ganzen vermengt ist; nun wird dieselbe mit Salz und Muscatnuß gewürzt, und, mit Limonienſaft angesäuert, dem angerichteten Fisch beygesetzt.

Man muß die Sauce vor dem Gebrauche genau abschmecken, damit dieselbe im Salze recht, und durch die Limonienſäure gehörig picant werde.

264. Gedämpfter Schill mit feinem Kräutel.

Der Schill wird fleißig abgeschuppt, aufgemacht, ausgewaschen und auf zwey Finger breite Stückchen überschnitten, dann mit Salz bestaubt, in eine mit Butter bestrichene Reine eingerichtet, endlich mit einem Löffelvoll feingeschnittenen Schampignon, eben so viel Körbelkraut, der Hälfte so viel grüner Peterſilie, etwas feingestoßenen Lorbeerblättern, Kuttelkraut und Muscatnuß bestaubt und genau bedeckt, eine halbe Stunde lang gedämpft; bey dem Anrichten wird der Fisch über eine Schüſſel gethan, in die Reine aber ein Glasvoll weißer Wein gegoſſen, aufgekocht und über denſelben gegoſſen.

265. Schillwürstel.

Der übriggebliebene oder auch frisch abgekochte Schill wird behutſam von den Gräthen gelöst und gröblich überschnitten, dann wird eine dicke Butterſauce bereitet: man rührt nähmlich ein eygroßes Stückchen Butter mit einem Löffelvoll Mehl genau ab, schlägt drey bis vier Eydotter hinzu, und näßt es mit zwölf Löffelvoll Sudwaſſer; es wird nun so lange über ſcharfer Gluth gerührt, bis es gehörig verdickt ist. Nun wird die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muscatnuß gewürzt, ſorgſam abgeſchmeckt und über den Fisch gegoſſen, welcher nun durch einander gemengt kalt geſtellt wird.

Vor dem Anrichten wird dieſe geſulzte Maſſe löffelweiſe abgeſtochen, über eine mit Semmelbröſeln beſtaubte Tafel auf Finger lange

Digitized by Google

Würstchen geformt, in abgeschlagene und mit etwas Wasser verdünnte Eyer getaucht, mit Semmelbröseln aufgelegt, und in einer Bratpfanne mit etwas Schmalz schnell auf allen Seiten abgebraten. Diese Würstchen gibt man gerne als Belege einer Zuspeise, sollen sie aber als Imbiß oder als eine Speise erscheinen, so bekommen sie eine etwas picante Sauce zur Begleitung.

266. Abgesottener Huchen mit Kapernsauce.

Der Huchen wird ganz so bereitet, wie der abgesottene Schill, nähmlich abgeschuppt, aufgemacht und ausgewaschen, dann mit Salz von innen und außen stark eingerieben und bey Seite gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird derselbe in kochendes Wasser gethan, welches vorher mit einer Zwiebel, vier Lorbeerblättern, einem Sträußchen Kuttelkraut und dem hinreichenden Salze verkocht, und eine starke Viertelstunde lang gesotten, sonach vom Feuer gerückt. Jetzt wird eine Buttersauce gemacht: es wird nähmlich ein eygroßes Stückchen Butter mit einem halben Löffelvoll Mehl gut abgerührt, mit zwölf bis sechszehn Löffelvoll Sudwasser genäßt, und über scharfer Glut so lange gerührt, bis dieselbe aufgekocht und verdickt ist, dann wird noch einmahl so viel Butter hineingethan, und so lange mit einem Anrichtlöffel gezogen, bis dieselbe zergangen ist, und sich mit dem Ganzen genau vermengt hat; dann wird die Sauce mit Salz, im Fall das Wasser nicht hinreichend gesalzen gewesen wäre, und Muscatnuß gewürzt, mit Limonisaft gesäuert, und mit zwey Löffelvoll Kapern vermengt, und dem, über eine Serviette angerichteten Huchen, welcher mit gezupfter grüner Petersilie umkränzt wird, beygesetzt.

267. Abgesottener Hausen mit Kapernsauce.

Ein Stück Hausen von drey bis vier Pfund wird in gesalzenem und mit vier Lorbeerblättern, nebst einem Sträußchen Kuttelkraut und einer Zwiebel belegten Wasser eine Stunde langsam gekocht, dann vom Feuer gestellt. Jetzt wird eine Buttersauce der vorhergehenden gleich gemacht, dann wird das gehörige Salz, Muscatnuß, zwey Löffelvoll Kapern und der Saft einer Limonie hineingethan, sorg-

Digitized by Google

sam abgeschmeckt, und dem, über eine mit einer Serviette belegten Schüssel angerichteten Hausen beygesetzt.

268. Gebratener Hausen mit Limonien.

Man nimmt eine Schnitte Hausen von der Dicke eines Daumens; ist solch eine Schnitte aus der Mitte des Fisches genommen, so wird sie an die drey Pfund wiegen: kleinere Schnitten nimmt man zwey; diese werden mit Salz eingerieben, und auf einige Stunden bey Seite gesetzt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Schnitten in Semmelbrösel getaucht, und in einer Bratpfanne, in welcher etwas Schmalz zerlassen ist, langsam gegen drey Viertelstunden lang an beyden Seiten gelbroth gebraten. Diese Zeitbestimmung ist nicht zu übergehen, denn wenn man eine halbe Stunde vor dem Anrichten denselben aufs Feuer gibt, so vergehet gewiß eine Viertelstunde, bevor die Reihe an den Braten kommt, welchen dieser Fisch an Fasttagen unter dieser Gestalt einnimmt; bey dem Auftischen wird derselbe mit Limoniensaft bespritzt.

269. Gedämpfter Hausen mit Sauerampfer.

Eine daumendicke Scheibe von einem starken Hausen wird in eine mit Butter starkbestrichene, und mit blättrig geschnittener Zwiebel gefütterte Reine gethan, mit Salz bestaubt, mit vier Lorbeerblättern und einem Sträußchen Kuttelkraut belegt und genau bedeckt, eine Stunde langsam gedämpft: man sieht von Zeit zu Zeit nach, und wenn der Saft eingegangen ist, und die am Boden liegende Zwiebel sich zu färben anfängt, so wird etwas Wein nachgegossen, und das Dämpfen fortgesetzt. Zu gleicher Zeit werden sechs starke Händevoll Sauerampfer sorglich durchgeklaubt, ausgewaschen, mit einem eygroßen Stückchen Butter abgedünstet, bis der Saft, dessen der Sauerampfer viel gibt, verdampft ist, dann wird derselbe mit einem halben Löffel Mehl bestaubt, mit Rindsuppe bis zur Dickflüssigkeit abgerührt und wieder ins Kochen gebracht. Jetzt werden einige Löffelvoll saurer Rahm dazu gethan, und das Ganze wird durch ein Haarsieb gestrichen, endlich mit Salz und Pfeffer gewürzt, gut ab-

Digitized by Google

geschmeckt und angerichtet; der aus dem Sud gehobene Hausen wi darüber gelegt.

270. Abgesottener Lachs mit Kapernsauce.

Eine Schnitte Lachs von ungefähr drey Pfund wird dem Schil gleich abgekocht, derselbe wird mit Salz eingerieben, und ins kochen de Wasser, welches vorher gesalzen, mit Lorbeerblatt, Kuttelkräutch und einer blattweise geschnittenen Zwiebel belegt worden, getha und eine halbe Stunde langsam gekocht.

Während dieser Zeit wird die Kapernsauce vorbereitet: man rühr ein eygroßes Stück Butter mit einem halben Löffelvoll Mehl rech genau ab, näßt es mit zwölf bis sechzehn Löffelvoll vom Fischsud an und rührt das Ganze über dem Feuer, bis es verdickt; dann kommt noch einmahl so viel Butter nebst zwey Löffelvoll Kapern hinzu, und es wird so lange gezogen, bis die Butter zergangen, das Ganze etwas verdickt ist; endlich wird es mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit Limonienſaft angesäuert, gut abgeschmeckt, und dann dem über eine mit einer Serviette belegte Schüssel angerichteten Fisch beygesetzt.

271. Gebratener Lachs mit Senfsauce.

Es werden drey Pfund Lachs auf eine Handfläche große, und einen halben Finger dicke Scheiben geschnitten, mit Salz bestaubt, über eine Schüssel gerichtet, mit Lorbeerblättern unterlegt, und mit feinem Öhl bespritzt. Vor dem Anrichten werden diese Lachsschnitten über einen Rost von beyden Seiten schnell über scharfer Gluth abgebraten und angerichtet. Hiezu kommt nun die Senfsauce: diese wird erzeugt, wenn man eine Handvoll Bertram, eben so viel Körbelkraut und etwas grüne Peterſilie weich kocht, dann ausgepreßt, und mit einem Löffelvoll Kapern, zwey Sardellen und vier hartgekochten Eydottern fein stößt; dieses wird dann mit sechs Löffelvoll Öhl und zwey Löffelvoll starkem Essig vermengt, und durch ein feines Sieb gestrichen, endlich mit zwey Löffelvoll französischem Senf abgerührt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, genau abgeschmeckt und dem Fische beygesetzt. Diese Sauce wird Remulad genannt, und kann einer jeden kalten Speise beygesetzt werden.

Digitized by Google

272. Blaugesottener Lachs mit grüner Sauce.

Der Lachs wird gereinigt, mit Zwiebel, Lorbeerblättern und ganzem Gewürze eingerichtet, mit der Hälfte Essig und der andern Hälfte Wasser aufgegossen, hinreichend gesalzen und eine halbe Stunde langsam gekocht, dann kalt gestellt. Während diesem werden vier hartgekochte Eydotter mit sechs Löffelvoll Öhl und zwey Löffelvoll Essig, dann einem Löffelvoll feingeschnittenem Bertram, eben so viel Schnittlauch abgerührt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und gut abgeschmeckt, dann dem, über eine mit einer Serviette belegten Schüssel angerichteten Fisch beygesetzt.

273. Blaugesottene Forellen.

Man pflegt darauf zu sehen, daß die Forellen lebend in die Küche kommen. Sie werden dann mit einem schwachen Schlag auf den Kopf todtgemacht, geöffnet, von außen nur leicht, von innen aber sorgsam ausgewaschen; dieses behutsame Waschen gründet sich auf den Umstand, daß die Forellen nur dann blau werden, wenn sie noch einen Theil von dem sogenannten Wasserschleim über ihrer Haut behalten. Nun werden sie, wenn man sie nähmlich in gerader Lage und unzersprungen haben will, in eine angemessene Reine, mit Zwiebel, Lorbeerblättern und Kuttelkraut gerichtet, mit hinreichendem Salz und ganzem Gewürz belegt, mit kochendem Essig begossen, endlich mit kochendem Wasser aufgefüllt, so zwar, daß dieser Sud aus gleichen Theilen Essig und Wasser besteht, dann eine Viertelstunde langsam gekocht.

Es gibt jedoch Leute, die keine Forellen genießen, welche nicht aufgesprungen und gekrümmt sind, und zwar aus dem unzuverläßigen Grunde, daß die frischgeschlachtete Forelle im Sud immer aufspringt, dahingegen die längere Zeit abgestandene minder oder mehr in ihrer natürlichen Lage bleibt: dieses hat seine Richtigkeit; allein die frischgeschlachtete Forelle bleibt auch in natürlicher Lage, wenn man sie so legt, daß sie nicht Raum hat, sich zu krümmen, und gewinnt dadurch ein gefälligeres Ansehen; dahingegen die längere Zeit abgestandene oder abgeschlachtete aufspringt, wenn man sie in starkkochenden

Digitized by Google

Sud gibt. Die blaugekochten Forellen werden gewöhnlich kalt, mit Essig und Öhl, aufgetischt.

274. Gebackene Forellen.

Zum Backen werden nur die kleinen Forellen verwendet; sie werden zu diesem Endzweck aufgemacht, ausgewaschen, mit Salz bestaubt und einige Zeit liegen gelassen, damit das Salz eindringen kann; dann werden sie in Mehl getaucht, abgerüttelt, endlich in heißes Schmalz gethan und rasch gebacken, übrigens ohne aller andern Zuthat aufgetischt.

275. Stockfisch mit Semmelbröseln.

Man bekommt den Stockfisch schon gewässert; derselbe wird dann auf drey Finger große Stücke überschnitten, und in kochendes Wasser, welches gesalzen worden ist, gethan, aufkochen gelassen, und bedeckt zur Seite gestellt. Nach einiger Zeit wird derselbe abgeseiht, und die Haut und Gräthen beseitiget. Jetzt wird auf drey bis vier Pfund Stockfisch ein eygroßes Stück Schmalz mit einer feingeschnittenen Zwiebel geröstet, bis die Zwiebel gelbroth geworden ist; der Stockfisch wird dann hineingethan, über dem Feuer einigemahl geschwungen, gehörig gesalzen, gepfeffert und angerichtet. Während diesem wird ein eygroßes Stück Schmalz gehitzt, drey Löffelvoll Semmelbröseln in demselben gelb geröstet und über den Fisch gestreut.

276. Stockfisch mit Buttersauce.

Drey bis vier Pfund Stockfisch werden dem vorhergehenden gleich abgekocht, dann abgeseiht, über ein reines Tuch gelegt, damit die Flüssigkeit abtrocknet; über denselben kommt eine Buttersauce. Diese wird nach mehrmahl erwähnter Art bereitet; man rührt nähmlich ein eygroßes Stück Butter mit einem halben Löffelvoll Mehl (wenn von einem Löffelvoll gesprochen wird, so ist derselbe als gehäuft zu verstehen); dieses wird mit zwölf bis sechszehn Löffelvoll kochendem Wasser genäßt, und ober dem Feuer bis zum Verdicken gerührt; dann kommt noch einmahl so viel frische Butter dazu, und es wird so lange gezogen, bis die Butter zergangen ist, und sich mit dem Übrigen ge-

Digitized by Google

nau vermengt hat; jetzt wird die Sauce gesalzen, gepfeffert, mit dem Safte einer halben Limonie angesäuert, sorgsam abgeschmeckt und über den Fisch gegossen.

277. Eingemachte Schildkröten.

Die Schildkröten werden immer nur lebendig in die Küche getragen; nicht als ob sie ganz frisch besser wären, sondern man will sich gerne überzeugen, daß diese Thiere gesund, und nicht durch Krankheit abgestanden sind. Sie müssen geschlachtet werden: dieses geschieht, indem man ihnen den Kopf abhaut; allein da sie gewöhnlich den Kopf einziehen, wenn man sie anfaßt oder ihnen mit einem Instrument nahe kommt, so muß man in solchem Falle eine glühende Kohle auf ihren Rücken legen: sobald sie die Hitze fühlen, geben sie den Kopf heraus, und fangen an davon zu gehen; in solchen Momenten schlägt man ihnen den Kopf, dann die Füße und den Schweif weg, und legt sie ins Wasser, damit sie recht ausbluten können. Nun werden sie rein gewaschen, und in gesalzenem, mit Zwiebel, gelben Rüben, Petersilie, Zeller und einigen Lorbeerblättern belegten Wasser so lange gekocht, bis sich von der Schale eine schuppige Haut herablösen läßt; dann werden sie vollends weichgekocht.

Während diesem wird ein eygroßes Stück Butter oder Schmalz mit einem Löffel voll Mehl lichtgelb geröstet, mit dem Sude, welcher eine wahre Schildkrötenbrühe ist, zur dünnflüssigen Sauce abgerührt und fortgekocht. Die Schildkröten werden aus ihrem Schilde gelöst und aus einander geschnitten, das Eingeweide herausgenommen, die große Leber, wenn die Galle ausgeschnitten ist, sammt den gelben Eyern zu dem von der dicken und speckigen Haut befreyten Fleische in die Sauce gethan, und vollends gar gemacht; endlich mit Salz und Muscatnuß gewürzt, sorgsam abgeschmeckt und zierlich angerichtet. Diese Sauce bekommt jedoch ein viel schöneres Ansehen, wenn man sie etwas dickflüssig einkocht, durch ein Tuch preßt und dann mit vier bis fünf Eydottern bindet, das heißt: man schlägt die Dotter in einen kleinen Topf, rührt sie mit einem Löffel voll Rahm ab, und gießt sie durch ein feines Sieb in die vom Feuer gestellte Sauce, welche schnell bewegt oder gerührt werden muß, damit die Bindung nicht

Digitized by Google

stockt. Wenn sie nun wieder unter immerwährendem Rühren auf's Neue aufgekocht hat, so wird sie über das Fleisch gegossen.

278. Eingemachte Frösche.

Von den Fröschen werden nur die Schenkel benutzt, und man bekommt sie schon in dieser Gestalt; da aber die zwey Schenkelchen nur wenig Fleisch darbiethen, so muß man schon, im Falle das Gericht für acht Personen ausreichen soll, durch die große Zahl derselben auszukommen suchen. Wir nehmen an, es werden sechzig Paar Schenkel erfordert, so wird anderthalb Maß Wasser zum Feuer gestellt, gesalzen und mit Wurzelwerk und Grünzeug eine halbe Stunde lang gekocht; in dieses Wasser werden dann die gestutzten Frösche (es wird ihnen nähmlich der Rückgrath und die Zehen abgehauen) geworfen, und wenn die Brühe wieder zu kochen anfängt, so werden sie abgeseiht und bedeckt in dem Topfe stehen gelassen. Während diesem ist ein eygroßes Stück Butter mit einem kleinen Löffelvoll Mehl gelb geröstet worden, dann mit der abgeseihten Froschbrühe zur Sauce abgerührt und verkocht; diese Sauce muß man jedoch etwas dick halten, weil die Frösche viel Flüssigkeit abgeben, und sie dann wieder verdünnen. Ist diese Sauce gehörig verkocht, so werden die Frösche in dieselbe gethan. Jetzt werden unter immerwährendem Schwingen fünf bis sechs Eydotter hineingeschlagen, es wird mit Salz und Pfeffer und einem Löffelvoll fein geschnittener Peterlie gewürzt, mit Limonienſaft angesäuert, gut abgeschmeckt und angerichtet.

Man gibt indessen nicht gerne eingemachte Frösche ohne alle Zuthat, theils des hohen Preises, theils der geringen Ausbeute oder Nahrhaftigkeit wegen, darum erscheinen sie am meisten als Beygabe zu andern Gerichten, oder mit einem Belege, als Carfiol, feinen Knödeln u. dgl., am häufigsten aber für Genesende als angenehme und leicht zu verdauende Speise.

279. Gebackene Frösche.

Die Froschschenkel werden zugestutzt, es werden ihnen nähmlich die Klauen und der Rückgrath abgeschnitten, dann werden sie mit Salz

Digitized by Google

bestaubt, nach einer Weile ins Mehl, von da in abgeschlagene, mit etwas Wasser verdünnte Eyer getaucht, mit Semmelbröseln aufgelegt, und in heißem Schmalze gebacken; bey dem Anrichten pflegt man eine Handvoll grüne gebackene Petersilie über selbe zu streuen.

280. Abgesottene Bärschlinge mit Buttersauce.

Die Bärschlinge, drey Pfund an Gewicht, werden reinlich abgeschuppt, dieses Abschuppen geht indessen nicht so leicht von Statten als bey den andern Fischarten, indem ihre kleinen Schuppen sehr fest ansitzen; man muß ein scharfes Reibeisen nehmen und mit den Fischen gegen die Lage der Schuppen darüber fahren; sie werden dann aufgemacht, ausgewaschen, die Flossen zugestutzt und nun in kochendes Wasser, welches gesalzen, mit Zwiebel und einigen Lorbeerblättern verkocht hat, gethan, und eine Viertelstunde lang gekocht. Während diesem wird aus zwey eygroßen Stückchen Butter und einem halben Löffelvoll Mehl eine Buttersauce nach der oft besprochenen Weise bereitet, mit Salz, Muscatnuß und fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt, und über die angerichteten Fische gegossen.

281. Bärschlinge auf holländische Art.

Die abgeschuppten, aufgemachten und ausgewaschenen Bärschlinge werden mit Salz eingerieben und bey Seite gesetzt; während dessen werden zwey Löffel voll feinstiftlig geschnittene gelbe Rüben, eben so viel Perterfilienwurzel, auch so viel und so geschnittener Puri, die Hälfte so viel Sellerie mit einem eygroßen Stückchen Butter langsam gedämpft, endlich mit einer halben Maß kochendem Wasser angefeuchtet und verkocht; eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden die Bärschlinge hineingelegt, genau bedeckt und gekocht. Die Brühe wird sorglich gekostet, um sie im gehörigen Salze zu erhalten, und bey dem Anrichten sammt dem Wurzelwerk über die Fische gegossen.

282. Gebackene Bärschlinge.

Die sorgsam abgeputzten Bärschlinge werden aufgemacht, ausgewaschen, dann der ganzen Fläche nach zwey Messerrücken weit aus

*

einander und einen Messerrücken tief, etwas schief gerichtet, eingeschnitten, mit Salz eingerieben und zur Seite gestellt. Bey dem Anrichten werden dieselben ins Mehl getaucht, wieder abgeschüttelt, damit keine Knöllchen entstehen, dann in heißes Schmalz gelegt und rasch gebacken.

Zum Backen pflegt man nur die kleinen Bärschlinge zu nehmen, und in eine mittelgroße Pfanne drey bis vier auf ein Mahl einzulegen; diese brauchen bey fünf Minuten zum Ausbacken, dann werden die übrigen eingelegt, während man die herausgenommenen warm stellt. Ist das Backen unternommen worden, als die Suppe zur Tafel gesendet wurde, so werden die Bärschlinge gerade aus der Pfanne auf den Tisch kommen; diese Zeiteintheilung ist zu beobachten, indem bekanntlich der so heiß oder frisch gebackene Fisch weit schmackhafter ist, als der lang warm gehaltene.

283. Bärschlinge mit feinem Kräutchen.

Die, nach gegebener Weisung abgeschuppten, aufgemachten und ausgewaschenen Bärschlinge werden mit Salz eingerieben, in eine Reine gelegt, mit einem Löffelvoll fein geschnittener grüner Petersilie, eben so viel Körbelkraut und der Hälfte so viel Bertram bestaubt, mit drey bis vier Löffelvoll klarer Butter begossen und genau bedeckt, eine halbe Stunde lang gedämpft; sie werden dann sammt der Butter und dem Kräutchen angerichtet.

284. Gebratener Aal.

Der Aal wird todt gemacht, die Haut am Kopfe losgeschnitten, etwas umgebogen, mit Salz bestaubt, damit sie sich leichter anfassen läßt, und nun über den Fisch gezogen; jetzt wird derselbe aufgemacht, ausgewaschen, auf zwey Finger breite Stückchen geschnitten, mit Salz bestaubt und zur Seite gestellt. Bey dem Anrichten wird der Fisch an ein dünnes Spießchen gesteckt, zwischen ein jedes Stückchen ein Salbeyblatt gethan, dann an einen großen Spieß gebunden und am scharfen Feuer gebraten. Während dem Braten wird derselbe von Zeit zu Zeit mit feinen Semmelbröseln bestaubt.

Digitized by Google

285. Abgesottener Aal.

Der Fisch wird dem vorhergehenden gleich abgezogen, aufgemacht und ausgewaschen, dann aber in einen Schnecken zusammengerollt und fest gespeilt, in eine Reine gelegt, dann mit einigem Wurzelwerk und Lorbeerblättern belegt, mit Salz und ganzem Gewürze gewürzt, endlich mit der Hälfte Essig und Wein begossen, mit einem eygroßen Stückchen Butter belegt, und drey Viertelstunden bey genauer Bedeckung gekocht. Warm wird derselbe mit einer picanten, kalt aber mit einer Senfsauce aufgetischt. Die Bereitung der beyden Saucen ist in den vorhergehenden Artikeln abgehandelt worden.

286. Abgesottene Krebse mit Rahm.

Die Krebse werden sorglich durchgeklaubt, um die todten zu beseitigen, und alles Unreine aus den Scheeren der übrigen zu nehmen, werden dann mehrmahls ausgewaschen, ganz abgeseiht, dann auf sechzig mittelgroße Krebse ein Glas Wein und zweymahl so viel Rahm gegossen, mit der hinreichenden Menge Salz bestaubt und über scharfem Feuer zehn Minuten lang gekocht; sie werden dann sammt der Sauce angerichtet.

287. Abgesottene Krebse mit Kümmel.

Diese Bereitung weicht von der vorhergehenden nur in so weit ab, daß man eine Handvoll Kümmel über dieselben streut und mitkochen läßt.

288. Faschirte Krebse.

Man sucht vier und zwanzig schöne Krebse zu bekommen, kocht sie in Salzwasser und Essig bis zum Rothwerden, und stellt sie kalt; nach Erfolg dessen werden sie ausgenommen und die Schalen gereinigt. Jetzt wird das Fleisch aus den Scheeren und Schweifchen kleinwürflig geschnitten und ebenfalls zur Seite gesetzt; dann werden die abgefallenen Schalen von den Schweifchen und Scheeren fein gestoßen, und mit einem eygroßen Stückchen Butter so lange behutsam geröstet, bis die Butter roth gefärbt ist; sie wird dann durchgepreßt. Jetzt wird um

Digitized by Google

die Hälfte mehr abgeriebene Semmel, als das Fleisch der Schweifchen beträgt, in Milch geweicht, wieder ausgepreßt, vier hartgekochte und ein ganzes frisches Ey fein gestoßen, dazu kommt auch noch die Krebsbutter; dann wird das würflig geschnittene Fleisch nebst Salz, Pfeffer und Muscatnuß hineinverrührt, mit diesem Fasche werden endlich die gereinigten Krebsschalen gefüllt, in eine mit Butter bestrichene Reine gethan und über schwacher Gluth langsam gedämpft. Wenn die Butter in der Reine heiß gewörden ist, so wird etwas weißer Wein nachgefüllt; nach einer halben Stunde werden dann die Krebse angerichtet und mit dem abgefetteten Safte aufgetischt.

289. Eingemachte Blaßänten (Rohrhühnchen).

Die Blaßänten lassen sich nicht gut rupfen, es wird ihnen daher die Haut sammt Federn abgezogen, sie werden dann ausgenommen, ausgewaschen und in einer mit Butter bestrichenen, mit Zwiebel gefütterten Reine braun gedünstet. Nach Erfolg dessen werden sie herausgehoben, die übrig gebliebene Butter sammt der Zwiebel mit einem Löffelvoll Mehl bestaubt und braun geröstet, endlich mit der Hälfte Wein und kochendem Wasser angefeuchtet, zur dünnflüssigen Sauce abgerührt und verkocht. Die Änten werden indessen zerschnitten, in eine andere Reine gethan, die Sauce durch ein feines Sieb über dieselben geseiht, mit vier Lorbeerblättern belegt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und langsam weichgekocht. Das aufgestiegene Fett wird sorgsam abgenommen, endlich, wenn dieselben völlig weich sind, wird die Sauce noch sorgfältig verkostet, und das Ganze dann angerichtet.

Sechster Abschnitt.

Den Imbiß betreffend.

Unter diesem deutschen Nahmen werden solche Sachen einbegriffen, die, als Überbleibsel des vorhergehenden Tages, zu gering in der Menge, um eine ordentliche Schüssel zu füllen, aber über Teller zier-

Digitized by Google

lich angerichtet, sich recht gefällig ausnehmen, und vor oder nach der Suppe, also auf jeden Fall vor dem Rindfleische dargereicht werden.

Diese löbliche Sitte verdankt ihre Entstehung einer klugen Sparsamkeit, und da solche Sachen sehr schmackhaft zubereitet werden können, so sind sie auch allenthalben willkommen. Allein nicht nur die Überbleibsel des vorhergehenden Tages, sondern auch andere zur Nahrung dienende Gegenstände werden als Imbiß benutzt, und zwar vorzugsweise solche, die als Anreiz zum Genuß dienen. Aus diesem Grunde dürfen sie auch nicht zu viel genossen werden, weil sie durch die starke Würze leicht überreizen und daher schädlich werden können; in dieser Absicht werden sie nur schwach an der Menge gehalten, dazu zählen wir eine Menge Würste, Pastetchen, Wandel u. dgl., wie sie hier nach einander folgen.

290. Geselchte Würstchen.

Es gibt Selchwürstchen, die man einem Leckerbissen gleich achtet, allein ob sie gleich überall zum Kauf angebothen werden, so findet man selbe dennoch selten von dieser Qualität, weil sie gut bereitet und vom Rauchfange hergenommen seyn müssen. Wir wollen daher die Bereitung hier anführen, um die arbeitsame Köchinn in den Stand zu setzen, selbst in dem Gemeinsten etwas Vorzügliches zu leisten, und dadurch oft überraschen zu können.

Es werden zwey Pfund Lungenbraten aus allen Häuten gelöst, auf kleine Stücke überschnitten, dann mit einem Holzschlägel völlig breit gekloptt; jetzt kommt ein Viertelpfund Speck, in Ermanglung dessen reines Nierenfett hinzu, und es wird zusammen recht fein geschnitten. Nach einer halben Stunde des Schneidens wird es mit fünf oder sechs Löffelvoll Wasser nach und nach angefeuchtet, endlich mit Salz, grobgestoßenem Pfeffer, und einem kleinen Messerspitzvoll Salpeter und so viel Zucker gewürzt. Von dieser richtigen Würze hängt viel ab, man muß daher behutsam zu Werke gehen, und die Masse mehrmahlen versuchen; um dieses jedoch ohne Ekel thun zu können, gibt man ein nußgroßes flachgepreßtes Stückchen in eine kleine mit etwas Fett bestrichene Reine, und bratet es ab. Ist nun die Masse gehörig abgekostet, so wird sie noch eine Viertelstunde lang gestoßen, und in einem Weid-

Digitized by Google

ling wohl zugedeckt, eine Nacht stehen gelassen, dann die ganze Masse mittelst einer Spritze in fingerdicke Schafdarme (Saitlinge), welche man bey den Fleischselchern zu kaufen bekommt, gepreßt. Um dieses Einfüllen oder Pressen so leicht und schnell als möglich zu bewerkstelligen, läßt man sich an eine Spritzkrapfenspritze statt des Sternes ein fingerdickes Rohr ansetzen, schiebt nun die gereinigten Därme an das Rohr, gibt die Masse in die Spritze, preßt sie mit dem Stämpel, und hilft mit den Händen nach, um das Herabglitschen der Därme in eben dem Maße zu befördern, als sie mit der Masse angefüllt werden; sie dürfen jedoch nicht zu fest angefüllt seyn, weil sie sonst leicht aufspringen würden; die sich einfindenden Luftblasen werden mittelst des Durchstechens ausgetrieben. Nun werden die Würstchen auf zwey Handbreit abgedreht, oder mit Spagat unterbunden, und in einen kühlen Rauchfang oder in ein bodenloses Faß gehängt, und vier bis fünf Stunden hindurch einem kalten Rauche ausgesetzt. Vor dem Anrichten werden selbe in kochendes Wasser gegeben, und wenn dieß wieder aufgekocht hat, so sind sie hinreichend gut, und werden daher sogleich herausgenommen und angerichtet.

Die zwey Hauptbedingnisse, um gute geselchte Würstchen zu haben, sind, daß sie nicht alt sind, und nicht lange im Kochen bleiben, denn in beyden Fällen werden sie trocken und hart.

291. Bratwürstchen.

Zu Bratwürstchen, wie man sie in Wien gerne genießt, wird anderthalb Pfund reines von aller Haut und Masern gelöstes junges Schweinfleisch, am besten aus dem Schlägel oder Schinken, fein geschnitten, dann kommt ein Pfund reines Fett dazu, und es wird zusammen fortgeschnitten, bis es fein gemengt ist; dann wird die Masse unter fortwährendem Schneiden mit sechs bis acht Löffelvoll Wasser nach und nach verdünnt, mit einem Löffelvoll Salz und einem starken Kaffehlöffelvoll grobgestoßenem Pfeffer gewürzt, und den vorhergehenden Selchwürstchen gleich in fingerdicke Därme gefüllt; sie dürfen jedoch nicht zu voll gepreßt seyn, weil sie sonst zerspringen. Wenn die Suppe zur Tafel gesendet ist, so werden diese Würste über einen Rost, oder in eine Reine mit etwas Fett gelegt, und über schar-

Digitized by Google

fer Gluth von beyden Seiten schnell abgebraten, Senf oder frischer fein geriebener Krän wird besonders beygesetzt.

Es ist indessen nicht immer gebient, wenn man einiger Bratwürstchen wegen einen Schinken verschneiden wollte, in solchem Falle begnügt man sich mit andern Fleischtheilen, als: Hälsen, Lenden u. dgl. Das Verhältniß vom Fleisch zum Fett muß jedoch immer dasselbe bleiben, man muß das Fett, welches in den benannten Fleischtheilen ist, gut in Anschlag bringen.

292. Blutwürste.

Zu Blutwürsten pflegt man von Gries oder von Semmel mit der Milch ein dickes Koch zu machen. Während dieses auskühlt, wird eine Zwiebel kleinwürflig geschnitten, und drey Händevoll ebenfalls würflig geschnittenes Schweinfett oder Speck etwas geröstet, so daß das Fett zum dritten Theil schmilzt, dann wird ein Tellervoll von obenbenanntem Koch hineingerührt, und wenn alles ausgekühlt ist, wird eine Maßvoll rein durchgeseihtes Schweinsblut hineingegossen, mit einem Löffelvoll Salz, anderthalb Kaffehlöffelvoll gröblich gestoßenem Pfeffer, und einem halben Kaffehlöffelvoll fein gestoßenem Kalmus und Kuttelkräutchen gewürzt, gut durch einander gemengt, ein kleiner Löffelvoll von der Masse abgebraten, und gekostet, um nöthigenfalls mit Salz nachhelfen zu können. Nun wird die Masse in zwey Finger dicke Därme gefüllt, auf sechs Finger lange Würste abgebunden, und mit kaltem Wasser ans Feuer gesetzt; das Ganze wird zeitweise bewegt, und wenn das Wasser aufkocht, bey Seite kalt gestellt, nach Erfolg dessen werden sie ausgehoben und trocken kalt gestellt.

Vor dem Anrichten werden die Würste in einer Reine mit etwas Fett über mäßiger Gluth an beyden Seiten abgebraten, und mit beygesetztem Senf aufgetischt.

293. Kalbshirn-Würstchen.

Das Hirn von vier Kälbern wird abgehäutet, und einige Zeit hindurch im Wasser ausgewässert, endlich im Salzwasser abgekocht, dann werden sie mit einem eygroßen Stückchen Butter geröstet, mit einem

halben Löffelvoll Mehl bestaubt, mit so viel Rindsuppe abgerührt, daß es ein dickes Koch wird, dann noch mit vier Eydottern verbunden, und noch einmahl verkocht; nach Erfolg dessen wird ein Viertelpfund kleinwürflig geschnittenes Mark hineingegeben, mit Salz, Pfeffer und etwas fein geschnittener Petersilie gewürzt, gut abgekostet und kalt gestellt. Wenn die Masse vollkommen kalt und fest geworden ist, so wird sie über eine mit feinen Semmelbröseln bestaubte Tafel auf fingerlange und eben so dicke Würstchen verarbeitet, endlich in abgeschlagene mit etwas Milch verdünnte Eyer getaucht, mit Semmelbröseln aufgelegt, und in einer Bratpfanne mit etwas Schmalz von allen Seiten gelbroth abgebraten.

294. Leberwürste.

Zu Leberwürsten wird eine große Zwiebel klein geschnitten, mit einem halben Pfund Speck oder reinem frischen Schweinfett abgeröstet; in diesem Fett und Zwiebel wird eine Kalbsleber von anderthalb Pfund ungefähr auf Scheiben geschnitten, und weich gedünstet. Hiezu kommen dann zwey Händevoll Semmelbröseln, und es wird alles fein geschnitten, mit Salz, grobgestoßenem Pfeffer, einem Kaffehlöffelvoll Ingwer, Lorbeerblättern und Kuttelkräutchen zu gleichen Theilen gewürzt, durch einander gemengt, und dann in daumendicke Därme gefüllt. Diese Würste werden vor dem Anrichten in einer Bratpfanne mit etwas Fett über scharfer Gluth an beyden Seiten abgebraten und mit beygesetztem Senf aufgetischt.

295. Preßwurst.

Der weichgesottene Schweinskopf von einem Frischling, nähmlich die Haut, Fleisch und Kruspel, oder die Ohren werden kleinwürflig geschnitten, eben so eine geräucherte und weichgesottene Ochsenzunge und ein Halbpfund Speck; zwey klein geschnittene Zwiebeln mit einem Viertelpfund Speck werden gelb geröstet, dann wird das vorbenannte würflig Geschnittene hineingemengt, wodurch es abgekühlt worden. Nun wird ein starkes Seidel reines Schweinsblut daran gegossen, mit Salz, einem Kaffehlöffelvoll gröblich gestoßenem Pfeffer, eben so viel fein gestoßenem Ingwer oder Calmus, und einem

Stäubchen Kuttelkraut gewürzt, in einen wohl gereinigten Schweinsmagen gefüllt, und an beyden Seiten zugebunden.

Dieser gefüllte Magen wird in fetter Rindsuppe mit einigem Wurzelwerk und ganzem Gewürze langsam weichgekocht, welches dritthalb Stunden dauern kann, dann wird es zwischen zwey Schüsseln gelegt und kalt gestellt. Des andern Tages wird derselbe kalt aufgeschnitten, und mit Essig und Öhl aufgetischt.

296. Kapaunen-Würstchen.

Zu diesen Würstchen wird das Fleisch von einem Kapaune fein geschnitten, dazu kommen eben so viel abgeriebene und in Milch geweichte, dann aber wieder ausgepreßte Semmelschnitten, und eben so viel mit fein geschnittener Zwiebel gedämpfter Speck; wenn alles fein geschnitten und genau durch einander gemengt ist, so wird die Masse mit Pfeffer, fein gestoßenem Ingwer, und etwas Kuttelkraut gewürzt, mit vier Eydottern gebunden, und versucht, ob die Würze gerade recht sey.

Dann wird der Fasch in kleine Finger dicke, sorgfältig gereinigte Därme, nach Art der Selchwürstchen, mittelst einer Spritze gefüllt, und in einer Bratpfanne oder einer Reine mit etwas Fett über scharfer Gluth an beyden Seiten abgebraten.

297. Karpfenwürstchen.

Das Fleisch von einem zweypfündigen Karpfen wird fein geschnitten, nachdem man die Gräthen vorher sorgfältig ausgelöst hat. Dazu kommt dann der Menge nach eben so viel abgeriebene, in Milch geweichte, und wieder ausgepreßte Semmelschmollen; wenn nun dieses wieder gut verschnitten ist, so kommen zwey eygroße Stückchen Butter, nebst dem Eingerührten von vier Eyern, das in zwey eygroßen Stückchen Butter bereitet ist, und einem ganzen rohen Ey, hinzu, dann Salz, Pfeffer und feingestoßener Ingwer nebst einem Stückchen Kuttelkraut. Wenn endlich durch ein länger fortgesetztes Schneiden alles gemengt ist, so wird die Masse auf fingerlange und eben so dünne Würstchen über eine mit Semmelbröseln bestaubte Tafel verarbeitet. Diese Würstchen werden vor dem Anrichten in einer Bratpfanne mit

Digitized by Google

etwas Fett schnell abgebraten; die Würze von Sardellen oder Knoblauch wird nur auf besonderes Verlangen angewendet.

298. Hechtenwürstchen.

Das Fleisch von einem zweypfündigen Hechte, welcher früher abbalbirt, aufgemacht und ausgewaschen worden ist, wird feingeschnitten; dazu kommt der Fleischmenge nach eben so viel abgeriebene, in Milch geweichte und wieder ausgepreßte Semmelschmollen, dann vier Eyer, mit zwey eygroßen Stückchen Butter eingerührt, endlich eben so viel frische Butter und ein ganzes frisches Ey nebst der Würze von Salz, Pfeffer, Muscatnuß und etwas Ingwer; wenn nun alles durch ein fortwährendes Schneiden ganz fein geworden und genau gemengt ist, so wird die Masse über eine mit Semmelbröseln bestaubte Tafel zu fingerlangen Würstchen verarbeitet, und in einer Bratpfanne mit etwas Schmalz über scharfer Gluth abgebraten.

299. Eyerwürstchen.

Es werden zwölf hartgesottene Eyer kleinwürflig geschnitten, dann werden zwey eygroße Stückchen Butter mit einem Löffelvoll Mehl lichtgelb geröstet, und mit einer halben Maß kochendem Obers zur dickflüssigen Sauze abgerührt, und mit einer Zwiebel und zwey Lorbeerblättern gut verkocht. Diese Sauce wird über die vorgeschnittenen Eyer gepreßt, mit Salz, Pfeffer und Muscatnuß gewürzt, noch einmahl aufgekocht, und dann kalt gestellt. Hierauf wird die Masse über eine mit Semmelbröseln bestaubte Tafel zu fingerlangen Würstchen verarbeitet, in abgeschlagene Eyer getaucht, mit Semmelbröseln aufgelegt, und im heißen Schmalze ausgebacken.

300. Faschwandeln (Wanneln).

Es wird ein Pfund mageres, von allen Häuten entblößtes Kalbfleisch fein geschnitten, zu demselben kommt dann nicht ganz so viel reines Kernfett, das besonders fein geschnitten wird, und endlich so viel, als das Fleisch beträgt, abgeriebene, in Milch geweichte und wieder ausgepreßte Semmel. Diese drey Bestandtheile werden zusammen sehr fein geschnitten, und mit drey ganzen Eyern nach

Digitized by Google

und nach vermehrt, dann wird es mit Salz, Pfeffer und etwas feingeschnittener Petersilie gewürzt; wenn alles vermengt ist, so wird es noch eine Viertelstunde gestoßen. Mit diesem Fasch werden nun kleine Blechwandel, welche früher mit Butter bestrichen worden sind, gefüllt, glattgestrichen und in eine Reine gestellt, in welcher einen Finger hoch kochendes Wasser aufgegossen ist; die Reine wird dann bedeckt, und über starker Gluth eine halbe Stunde lang gekocht. Nach diesem werden die Wandeln, eines um das andere, über eine Schüssel gestürzt, und mit etwas Kraftbrühe als Saft aufgetischt.

301. Ragoutwandeln.

Zu diesen Wandeln wird der Fasch ganz so wie zu den vorhergehenden bereitet; die mit Butter bestrichenen Wandeln werden dann zwey Messerrücken dick mit diesem Fasch ausgefüttert, mit einem beliebigen Ragout (siehe weiter unten) gefüllt, mit demselben Fasch bedeckt, und den vorhergehenden ganz gleich beendet.

Das Ragout besteht aus einer legirten Einmachsauce mit Hahnenkämmen, Hahnennierchen, Schampignon und Kalbsbries, von einem jeden gleich viel; die Bereitung der Sauce, so wie das Weichkochen und Anpassiren der Bestandtheile ist in dem vorhergehenden Abschnitte nachzuschlagen.

302. Haschewandeln.

Zu diesen Wandeln wird übriggebliebenes Fleisch, als Braten jeder Art, ja selbst Rindfleisch, von den Knochen gelöst, und ohne alle Haut und Masern fein geschnitten. Dann wird ein starkes Tellervoll dieses Gehäckes mit einem eygroßen Stückchen Butter eine kleine Weile geröstet, und mit so viel brauner Sauce aufgegossen; dieses gut verrührt, bildet ein dickes Koch. In Ermanglung der Sauce muß aber das Gehäcke mit einem halben Löffelvoll Mehl bestaubt und mit Kraftbrühe bis auf den besagten Punct abgerührt, dann verkocht werden.

Während diesem werden zehn bis zwölf mit Butter bestrichene Wandeln mit einem, aus zwey Händevoll Mehl, zwey eygroßen Stücken Butter und zwey Eydottern mit etwas Milch angemachten Teig

dünn gefüttert, mit dürren Erbsen angefüllt, und in einer Röhre oder sonst einem Ofen gebacken. Die Erbsen werden herausgenommen, und der mit Salz und Pfeffer gewürzte Fasch hineingefüllt.

Diese Wandeln kann man mit verlornen Eyern belegen, wodurch sie an Ansehen, und für deren Genuß an Annehmlichkeit gewinnen.

303. Wandeln mit Beschamelle.

Die Wandeln werden den vorhergehenden gleich mit mürbem Teig gefüttert, und blind, das heißt mit Erbsen ausgefüllt, recht rasch gebacken, dann ausgeleert und vorgerichtet; in dieselbe kommt dann eine Beschamelle. Es wird nähmlich ein gebratener Kapaun oder sonst ein übriggebliebener weißer Braten, von den Knochen gelöst, von der Haut entblößt und feinstiftlig geschnitten. Während diesem wird ein Löffelvoll Mehl mit einem eygroßen Stückchen Butter etwas geröstet, dann mit einer halben Maß Obers zur dicklichen Tunke abgerührt, und mit einer Zwiebel, zwey Lorbeerblättern verkocht; diese Sauce wird dann mit Salz und Muscatnuß gewürzt, und durch ein reines Tuch über das geschnittene Fleisch gepreßt, noch einmahl aufgekocht, und von gutem Geschmacke in die Wandeln gefüllt.

304. Fastenwandeln mit Ragout.

Die Wanneln werden mit Hechtenfasch gefüttert. Es wird nähmlich ein Pfund Hecht fein geschnitten; dazu kommt ein halbes Pfund Butter, und eine dem Fleische gleiche Menge abgeriebene, in Milch geweichte und wieder ausgepreßte Semmel; dieses wird zusammen so lange geschnitten, bis es sich gut und gleichförmig gemengt hat, dann werden unter fortwährendem Schneiden zwey ganze Eyer hineingeschlagen; es wird mit Salz, Pfeffer, etwas Muscatnuß und ein wenig kleinwürflig geschnittener Petersilie gewürzt, und eine Viertelstunde lang gestoßen.

Jetzt wird ein Fastenragout vorgerichtet, welches aus Hechtenleber, Krebsschweifchen, Karpfenmilchner, Schampignon u. dgl. bestehet; diese Bestandtheile werden, nachdem sie in gesalzenem, mit etwas Butter belegten Wasser gekocht worden sind, mit einer Einmachsauce begossen, gut abgeschmeckt, dann in die Wandeln gethan, mit etwas

Digitized by Google

Fasch belegt, glatt gestrichen, und in einer Reine, worin einen Finger hoch kochendes Wasser aufgegossen worden ist, genau bedeckt, gegen eine halbe Stunde gekocht, dann werden sie Stück für Stück über eine Schüssel behutsam umgestürzt.

305. Krebswandeln.

Es werden zehn bis zwölf blecherne Wandeln, welche mit Butter bestrichen sind, mit Hechtenfasch (wie die vorhergehenden) zwey Messerrücken dick gefüttert; zu gleicher Zeit sind bey vierzig mittelgroße Krebse abgekocht und ausgelöst worden; die Krebsschalen werden mit einem eygroßen Stück Butter fein gestoßen und über schwacher Gluth geröstet, bis die Butter roth gefärbt ist, dann wird das Ganze durchgepreßt und zur Seite gesetzt. Die Krebsschweifchen und Scheeren werden kleinwürflig geschnitten, dann wird ein eygroßes Stück Butter mit vier Eydottern flaumig abgetrieben, mit zwey Händevoll Semmelbröseln, vier Löffelvoll Obers und der Krebsbutter verrührt, mit den Krebsschweifchen vermengt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und in die gefütterten Wandeln gefüllt; diese werden nun in eine Reine, worin einen Finger hoch kochendes Wasser aufgegossen ist, gestellt und genau bedeckt, mit unten und oben angebrachter Gluth eine halbe Stunde lang gedämpft; jetzt werden sie über eine Schüssel gestürzt und ohne andere Zuthat aufgetischt.

306. Rognerwandeln.

Die Wandeln werden den vorhergehenden gleich mit Hechtenfasch gefüttert. Wenn dieses geschehen ist, so werden zwey Karpfenbäuschel, und zwar die so genannten Rogner, eine Viertelstunde lang im Wasser abgekocht, dann abgeseiht, klein gebrochen und mit einem eygroßen Stück Butter wieder eine Viertelstunde lang gedünstet. Dieser Rogner wird nun, mit Salz und Pfeffer gewürzt, in die gefütterten Wandeln gefüllt, mit einer dünnen Schichte Fasch bedeckt und in einer Reine, worin einen Finger hoch Wasser aufgegossen ist, genau bedeckt, mit unten und oben angebrachter Gluth eine halbe Stunde lang gedämpft.

Digitized by Google

Die Wandeln werden über eine Schüssel oder einen Teller gestürzt, und ohne andere Zuthat aufgetischt.

307. Eyerwandeln.

Es werden zwölf Eyer hartgekocht, und nach dem Auskühlen und Abschälen auf kleine Würfel geschnitten; dann werden zwey eygroße Stückchen Butter mit drey ganzen Eyern nach und nach flaumig abgetrieben; in diese abgetriebene Butter kommen zwey Händevoll Semmelbröseln, sechs Löffelvoll saurer Rahm und die geschnittenen Eyer. Das Ganze wird mit Salz und Pfeffer hinreichend gewürzt, und in kleine mit Schmalz ausgestrichene und mit Semmelbröseln ausgestaubte Wandeln gefüllt, dann in eine Reine, welche einen Finger hoch mit kochendem Wasser angefüllt ist, gethan, genau bedeckt, und mit unten und oben angebrachter Gluth eine halbe Stunde lang gedämpft. Bey dem Anrichten werden die Wandeln über Teller oder Schüsseln gestürzt und sogleich aufgetischt.

308. Gefüllte Schnecken.

Ein paar Dutzend Schnecken werden im Wasser eine halbe Stunde lang gekocht, dann mit einer Gabel aus ihren Häuschen gezogen, das Schweifchen, als ungenießbar, beseitiget, das Übrige aber auf einem Schneidbrete fein geschnitten; hierzu kommt eine feingestoßene Sardelle, zwey Kaffehlöffelvoll grüne Peterſilie (fein geschnitten), ein kleiner Löffelvoll Salz und ein Kaffehlöffelvoll Pfeffer. Es wird sodann mit einem Viertelpfund Butter eine Weile geröstet, dann mit drey Händevoll Semmelbröseln bestaubt, mit sechs Löffelvoll saurem Rahm aufgekocht, und endlich wieder in die gereinigten Häuschen gefüllt.

Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden dieselben in eine Bratpfanne gereiht und in heißer Röhre gebraten.

309. Sardellenschnitten.

Es werden acht bis zehn Stück schöne Sardellen gewaschen, von einander gerissen, die Gräthen ausgenommen, und das reine Fleisch auf lange, dünne Fäden geschnitten; von den Abfällen wird mittelst

Digitized by Google

des Stoßens mit einem eygroßen Stück Butter Sardellenbutter gemacht, welche durch ein feines Sieb gestrichen wird. Mit dieser Butter werden nun fein geschnittene Semmelscheiben bestrichen, mit hartgesottenen und dann fein gehackten Eyern messerrückendick aufgelegt, und nun mit den Sardellenschnitten zierlich belegt. Diese Schnitten werden zierlich aufgerichtet und vor der Suppe dargereicht.

310. Schinkenschnitten.

Ein Stück weichgekochter Schinken wird recht fein geschnitten, dann werden dünn geschnittene Semmelscheiben mit frischer Butter bestrichen und mit dem Schinken messerrückendick belegt, und mit ein wenig Salz und Pfeffer bestaubt.

311. Brunnkreßschnitten.

Die Schnitten werden den vorhergehenden gleich bereitet; statt dem Schinken wird nähmlich ausgeklaubte reine Brunnkresse fein geschnitten, und über die vorgerichteten und mit frischer Butter bestrichenen Semmelschnitten messerrückendick aufgetragen. Das Bestauben mit Salz muß hier etwas häufiger geschehen, weil bey den vorhergehenden der Schinken schon gesalzen ist.

312. Marinirter Aal.

Der marinirte Aal wird aus Italien zu uns gebracht, man pflegt denselben auf zwey Finger große Stücke zu schneiden, zierlich aufzudressiren, (anzurichten) und mit Essig und Öhl zu bespritzen. Hat man Bertram zur Hand, so wird dieser fein geschnitten, mit Essig und Öhl angemacht, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und so über den Aal gegossen.

313. Marinirter Lachs.

Wir beziehen den Lachs ebenfalls aus dem Auslande, und der rheinländische ist der vorzüglichste; auch ist der einheimische, und zwar aus der Moldau und Elbe, ganz köstlich. Der frische Lachs wird im Salzwasser mit etwas Essig, Lorbeerblatt und Körbelkraut abgekocht, dann, wenn derselbe in seinem Sude kalt geworden, auf dünne Schei-

den geschnitten, mit Essig und Öhl bespritzt, und mit Salz, Pfeffer und feingeschnittenem Bertram bestaubt.

314. Gebackene Spanier.

Die Geschlechtstheile des Widders werden unter der Benennung Spanier zum Verkauf dargebothen; sie gewähren ein angenehmes und anreizendes Essen. Dieselben werden der Länge nach aufgeschnitten, aus den Häuten gelöst, dann auf Spalten geschnitten, in Mehl getaucht, abgeschüttelt, damit keine Mehlknöllchen darauf bleiben, dann in abgeschlagene Eyer getaucht, mit Semmelbröseln aufgelegt, und jetzt erst mit Salz bestaubt; würde das Salzen früher vorgenommen, so würden sie viel Schleim machen, die Semmelbrösel würden zu naß, und bey dem Backen würde die Kruste abfallen. Einige Minuten vor dem Anrichten werden sie endlich in recht heiß gemachtem Schmalze gebacken, und mit gebackener Petersilie bestreut.

Diese Speise muß nothwendiger Weise gleich nach dem Backen aufgetischt werden, weil sie gar zu leicht Feuchtigkeit zieht und daher weich wird.

315. Hirnrisolen.

Es wird das Hirn von zwey Kälbern abgehäutet und im lauwarmen Wasser einige Stunden lang gewässert, dann in reinem Wasser eine Viertelstunde lang abgesotten, endlich in einem Reinchen mit einem eygroßen Stück Butter eine Viertelstunde lang geröstet. Wenn der wässerichte Saft verdampft ist, werden sie mit einem halben Löffelvoll Mehl bestaubt und nach einer Weile geröstet, dann endlich mit so viel kochender Fleischbrühe genäßt, daß das Ganze ein dickflüssiges Koch gibt. Nachdem es eine Zeit lang verkocht hat, werden drey Eydotter hineingeschlagen, gut verrührt, mit hinreichendem Salze und Pfeffer gewürzt, und mit einem Viertelpfund würflig geschnittenem Marke vermengt, sodann kaltgestellt.

Während diesem wird aus zwey starken Händevoll Mehl, einem Ey und einem faustgroßen Stück Butter mit etwas Milch ein etwas gesalzener mürber Teig gemacht. Wenn dieser Teig einige Zeit geröstet hat, das heißt, kalt gelegen ist, dann wird derselbe kartenblattdünn

Digitized by Google

ausgewalkt, und an dem Rande mit abgeschlagenen Eyern bestrichen; über diesen bestrichenen Rand werden eydotterkleine Häufchen von dem bereiteten Hirn zwey Finger breit aus einander gesetzt, der Rand darüber gebogen, und diese Häufchen mit einem Ausstecher in der Form eines halben Mondes ausgestochen; auf diese Weise wird dann fortgefahren, bis das Hirn oder der Teig aufgegangen ist. Diese Krapfel werden jetzt in abgeschlagene Eyer getaucht, mit Semmelbröseln aufgelegt und in heißem Schmalze ausgebacken. Über dieselben kommt eine Handvoll grüne gebackene Petersilie.

316. Caviar.

Den Caviar beziehen wir aus Rußland, es ist der marinirte Rogner des Störs. Derselbe wird über Teller gehäuft angerichtet, und mit Limonien dargereicht; mit Limoniensaft abgerührt, welches jeder Gast auf seinem Teller zu thun pflegt, bekommt derselbe ein weißes Ansehen und schmeckt sehr angenehm.

317. Krebsschweifchen mit Häring.

Es werden einige Dutzend mittelgroße Krebse im Salzwasser rothgesotten, die Schweifchen und die Scheeren werden dann ausgelöst, mit Essig und Ohl geschwungen, und über Teller gehäuft angerichtet; rund herum um dieselben kommen dann gereinigte und auf dünne Blätter geschnittene Häringe.

318. Gebackener Holler.

Man bereitet einen dickflüssigen Bierteig aus drey Händevoll Mehl und einer halben Maß Bier, in dasselbe kommen dann zwey Löffelvoll zerlassenes Schmalz und das hinreichende Salz.

In diesen Teig taucht man solche Hollerblüthen, die halb geöffnet sind, und gibt sie in recht heißes Schmalz. Man muß vorzüglich darauf sehen, daß der Teig, welcher die Hauptsache ausmacht, gerade so dick ist, daß die Blüthen eingetaucht werden können, und daß dieser an denselben kleben bleibt, und dann daß derselbe nach dem Backen recht räsch werde, welches vor dem Ausbacken erprobt werden muß. Zu

Digitized by Google

diesem Räschwerden trägt die gehörige Menge des hinzugegossenen Schmalzes alles bey.

391. Austern am Rost.

Da wo Überfluß an Austern ist, werden dieselben auch warm bereitet. Die einfachste und vorzüglichste, der Gesundheit am meisten zuträglichste Weise ist die folgende:

Man trachtet, sich große schöne Muscheln zu verschaffen. In eine jede dieser Muscheln, kommen drey bis fünf ausgelöste Austern, je nachdem die Muscheln groß sind; sie werden dann mit zerlassener Butter mittelst eines Federpinsels bespritzt, mit feinen Semmelbröseln, Salz und Pfeffer bestaubt, und auf einen Rost über schwacher Gluth oder glühender Asche abgebraten. Wenn die Hitze die Austern durchdringt, so sind sie auch schon gut, sie werden dann vom Feuer gesetzt und mit glühender Schaufel die Oberfläche leicht gefärbt. Zu diesem Gerichte werden gleichfalls Limonien beygesetzt.

320. Kalbsfleisch mit Essig und Öhl.

Zu diesem Imbiß taugt ein jedes, sowohl gesottenes als gebratenes Fleisch. Dasselbe wird dünnblätterig geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestaubt, und mit einem Löffelvoll fein geschnittenem Bertram mit Essig und Öhl angemacht.

Zu solchen Bereitungen ist jedoch ein guter starker Essig und reines Öhl nothwendig, so zwar, daß man auf zwey Löffelvoll Essig vier Löffelvoll Öhl anwenden kann.

321. Forellen mit Fleischsulz.

Die blauabgesottenen Forellen werden von den Gräthen gelöst, auf zwey Finger breite Stückchen überschnitten, und mit Essig und Öhl, Salz und Pfeffer, fein geschnittenem Bertram angemacht, dann rundlaufend im Kranze angerichtet.

322. Hungarisches Repphuhn.

Diese Bereitung ist unter dem 82. Artikel enthalten; wir wollen hier nur darauf aufmerksam machen, daß sich dieses Gericht vor-

Digitized by Google

züglich zu einem Imbiß eignet. Es wird nähmlich auf zwey Finger breite dünne Blätter geschnitten, mit Essig und Öhl angemacht, und zierlich auf Teller angerichtet.

323. Böckelzunge mit Krän.

Die geböckelte Rindzunge wird weich gesotten, dann abgeschält, auf Blätter geschnitten, zierlich angerichtet, und mit fein geriebenem Krän stark belegt.

324. Schöpsennieren am Rost.

Die Schöpsennieren werden von einander geschnitten, jedoch nur so, daß sie an der einen Seite noch zusammen halten, das feine Häutchen wird ihnen abgezogen, sie werden nun aus einander gebreitet, an dünne Spießchen gesteckt, mit feinem Salz und Pfeffer bestaubt, und über scharfer Gluth auf einem Roste an beyden Seiten schnell abgebraten. Unter dieselben kommt ein eygroßes Stück Butter mit Salz, Pfeffer, einem Löffelvoll fein geschnittenen Schalotten, die Hälfte so viel Körbelkraut und eben so viel mit Bertram gemengte Butter, das Ganze wird mit Limoniensaft bespritzt.

Siebenter Abschnitt.

Den Braten betreffend.

Das Braten bezeichnet jene Bereitungsweise, durch welche eine jede Fleischgattung auf dem trockenen Wege gar gemacht werden kann, und welches offenbar nur auf dem Spieß an dem hellen Feuer vollkommen erlangt werden kann. Späteren Versuchen nach hat man angefangen auch in gehitzten Backöfen und Röhren zu braten, und manche Fleischgattung geräth auch hier recht gut, allein der Braten am Spieß wird immer seine Vorzüglichkeit behaupten, und so wollen wir anrathen, stets bey diesem zu bleiben, wenn nicht ökonomische Nothwendigkeit das Andere gebiethet.

Digitized by Google

325. Gebratene Hühnchen.

Zum Braten wird das schönere und vorzüglich das mürbere Geflügel genommen, theils weil es auf dem Tische durch ein gutes Ansehen besser zur Eßlust anreizt, theils aber weil man durch ein länger fortgesetztes Braten dem Weichwerden nicht nachhelfen kann, wie dieß bey dem Kochen zu geschehen pflegt.

Wenn wir annehmen, daß der Braten für eine Tafel von acht Gedecken, auf welcher nur drey bis vier Speisen erscheinen dürfen, bestimmt ist, und dieser Braten aus jungen sogenannten geschoppten Hühnchen bestehen soll; so müssen wir wenigstens vier solche Hühnchen wählen, um gehörig auszureichen.

Diese Hühnchen werden, nachdem ihnen die Flügel und die Klauen gestutzt worden sind, sorgfältig über Kohlenflamme oder über einem brennenden Bogen Papier flammirt, das heißt: die feinen Härchen abgesengt (abgefedert bekommt man sie schon zum Kauf); hierauf werden sie aufgemacht. Bey dem Aufmachen muß man darauf sehen, daß die Öffnung nicht zu groß ausfalle, dieses kann aber nur dann geschehen, wenn man die Haut am Halse rückwärts aufschneidet, selbe losmacht, und den Schlund sammt dem Kropfe behutsam abnimmt; dann wird mit dem Zeigefinger in den Körper gefahren, und das Eingeweide, als Herz, Leber und der Magen losgemacht; nun wird der Afterring abgeschnitten, und der Magen bey dieser Öffnung herausgepreßt; an diesem hängend kommt zugleich die Leber und das Herz heraus, bleibt aber eines dieser Stücke zurück, so muß mit dem Finger hineingefahren und nachgesucht werden. Das Gedärme ist schon bey dem Rupfen besonders herausgezogen worden. Dieses Entweiden muß sehr reinlich für sich gehen, damit die Galle oder der Kropf nicht zerrissen, und das Hühnchen damit verunreinigt werde; dann wird dasselbe reinlich ausgewaschen, abgetrocknet, das Brustbein mit der Spitze eines Messers gespalten und gebrochen; unter dem Knie werden die Nerven abgeschnitten, die Bügel aber hinauf etwas unter die Brust geschoben, und in dieser Lage gespeilt, oder mittelst einer Dressirnadel und Spagat darin befestiget. Eine Viertelstunde vor dem Braten werden dieselben mit Salz bestaubt, auch etwas Salz in den Körper gegeben,

Digitized by Google

und nun, wenn die Suppe zur Tafel gesendet wird, an einen Spieß gesteckt, und zum scharf angemachten Feuer gegeben. Während des Bratens werden selbe, nachdem sie etwas Farbe annehmen, mit frischer Butter, die man an einen Kochlöffel anklebt, betupft, und zwar von einer Weile zur andern. In fünfzehn bis zwanzig Minuten sind sie gar, nähmlich gerade zu der Zeit, als man sie zur Tafel zu senden hat, so daß sie geraden Weges vom Spieß auf den Tisch kommen; diese Zeiteintheilung ist genau zu beobachten, weil der Braten, vom Spieße kommend, am schmackhaftesten ist. Den Braten begleitet gewöhnlich ein Salat; demselben ist aber der zwölfte Abschnitt gewidmet, und da kann man sich Raths erholen.

326. Gefüllte Hühnchen.

Zum Füllen werden die jüngsten Hühnchen gewählt, und da sie in diesem Zustande gar zu wenig Ausbeute geben, so werden sie mit einer Fülle versehen, welche ihnen zugleich zu einem schöneren Ansehen verhilft. Die Hühnchen werden zu dieser Bereitung in der Frühe abgestochen, in ein Schaff gelegt, und mit kochendem Wasser, welches mit dem vierten Theil kalten abgeschreckt worden ist, überbrüht; man bewegt sie in diesem heißen Wasser so lange, bis sie die Federn recht leicht lassen, dann wird aber auch gleich kaltes Wasser nachgegossen, um dem Verbrühen vorzubeugen, denn in solchem Falle würde mit den Federn zugleich auch die Haut abgehen; man schiebt nun die Federn von dem ganzen Körper behutsam herab, und läßt diese einige Stunden lang in frischem kalten Wasser; dadurch werden sie sehr weiß und gleichsam abgelegen. Man darf jedoch durchaus nicht den Schluß daraus ziehen, daß alles Geflügel und alles Fleisch auf diese Weise mürbe gemacht werden könne. Man muß bemerken, daß hier die Hühner durch das Abbrühen gegen das Eindringen des Wassers durch die Haut gesichert, und daß sie noch unaufgemacht sind, daher das Auswässern nur im Bezug auf die Haut, nicht aber auf das Fleisch Statt finden könne, welches bey allen übrigen Fleischgattungen der Fall seyn würde. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird ein Tellervoll Semmelschmollen, oder abgeriebene Semmeln in Milch geweicht; während diesem werden zwey eygroße Stück Butter mit drey ganzen

Digitized by Google

Eyern flaumig abgetrieben; in diese Butter kommt nun die aufgeweichte und jetzt ausgepreßte Semmel mit einem kleinen Löffelvoll Salz, etwas Muscatnuß und feingeschnittener grüner Petersilie; es wird recht fein abgerührt und zur Seite gestellt. Die Hühnchen werden nun aufgemacht, es wird ihnen nähmlich die Haut hinter dem Halse aufgeschnitten, die Schlundröhre und der Kropf behutsam abgelöst und herausgeschnitten, mit dem Zeigefinger wird das Eingeweide losgemacht, von der unteren Seite der Afterring abgeschnitten, und das Eingeweide herausgepreßt; dieß alles muß auf möglichst reine Weise geschehen. Nun werden dieselben ausgewaschen, die am Halse aufgeschlitzte Haut wird über der ganzen Brust losgemacht, und mit der vorgerichteten Fülle gefüllt, die Öffnung am Halse dann zugebunden, mit feinem Salz von innen und außen bestaubt, die Klauen werden gestutzt, die Bügel zurück unter die Brust geschoben und festgespeilt, die Flügel werden hinter den Hals gebogen, in ihren Bug aber auf die eine Seite die von der Galle befreyte Leber, und auf die andere der gereinigte Magen eingeklemmt. Jetzt werden sie an einen Spieß gesteckt, und am hellen Feuer gebraten; nach einiger Zeit, wenn sie nähmlich Farbe zu bekommen anfangen, werden sie von Zeit zu Zeit mit Butter bestrichen, und so wenigstens zwanzig Minuten lang zur schönsten Farbe fortgebraten. Nach dem Garbraten werden selbe abgezogen, der Hals sammt dem Kopf abgeschnitten, und nun sogleich aufgetragen.

327. Gebratener Kapaun.

Die Kapaune werden den geschoppten Hühnchen ganz gleich behandelt, nur daß sie ihrer Corpulenz wegen gut noch einmahl so viel Zeit, also wenigstens eine halbe Stunde zu ihrem Garwerden brauchen. Aus Rücksicht dieser Zeit darf auch das Feuer wenigstens im Anfange nicht zu scharf seyn, und nur wenn sie bald gar werden, müssen sie näher an dasselbe gerückt werden, um die gehörige Farbe zu bekommen. Eben so wird der steyrische Kapaun behandelt, dieser braucht aber eine kleine Stunde zum Garwerden.

Digitized by Google

328. Gebratener Indian.

Der Indian wird den geschoppten Hühnchen gleich aufgemacht: es wird demselben nähmlich die Haut rückwärts des Halses aufgeschnitten, die Schlundröhre und der Kropf behutsam abgelöst, dann wird der Afterring abgeschnitten, mit dem Zeigefinger das Eingeweide rundherum losgemacht, und durch den After herausgepreßt, endlich die Klauen zur Hälfte, und Flügel und Hals am Körper abgehauen, die Nerven unter dem Knie abgeschnitten, das Brustbein mit einem scharfspitzigen Messer gespalten, die Bügel an den Körper unter die Brust hingeschoben und festgespeilt, oder mittelst einer Dressirnadel mit Spagat befestiget. Der ganze Vogel wird zuletzt mit feinem Salz von außen und innen bestaubt, dann an den Spieß gesteckt und zur Seite gestellt. Drey Viertelstunden, wenn derselbe mittelgroß ist, hingegen eine ganze Stunde, wenn derselbe groß ist, vor dem Anrichten wird er zum Feuer gestellt, und bey sorgsamen Begießen mit Butter und gleichen Drehen, dann bey anfangs schwachem, dann aber immer starkem Feuer im ersten Falle eine Stunde, im zweyten aber fünf Viertelstunden lang gebraten. Man muß Sorge tragen, daß das Feuer gleichsam in einem halben Monde gerichtet sey, damit die Hitze auch von den beyden Seiten hinwirke. Hierzu kommt etwas Kraftbrühe.

329. Gebratene Gans.

Es gibt zweyerley Gansbraten, nähmlich im Frühjahre, wenn dieselben durch Kunst getrieben und gefüttert werden, in welcher Zeit sie für einen Leckerbissen gelten, und im Herbste, als vollgewachsen, wo sie weniger feinen, aber desto solidern Braten geben.

Die jungen Gänse werden nach dem Aufmachen, Flammiren und Auswaschen dressirt, das heißt; es werden ihnen die Flügel und der Hals am Körper abgeschnitten, und die Bügel zurück an den Leib gleichsam unter die Brust geschoben und angespeilt; sie werden dann bey scharfem Feuer eine kleine halbe Stunde unter oftmahligem Begießen gebraten, dann von schöner goldgelber Farbe und räscher Haut aufgetischt. Da bey den jungen Gänsen die Haut der delicateste Bis-

Digitized by Google

sen ist, so kommt alles darauf an, daß man die Zeit so gut wähle, daß sie vom Spieß sogleich auf den Tisch gesetzt werden können, widrigenfalls würden sie sehr verlieren.

Die vollgewachsenen und geschoppten Gänse werden den vorhergehenden gleich dressirt, müssen aber eine ganze, ja die sehr fetten wohl anderthalb Stunden lang, aber nur langsam braten, ihr Fett wird sorgfältig aufgesammelt, und da sie dessen viel geben, zu anderweitigen Bereitungen aufbewahrt.

330. Gebratene Änten.

Die Änten werden den jungen Gänsen gleich gebraten, nehmen auch dieselbe Zeit in Anspruch. Hiezu kommt etwas Kraftbrühe, und man setzt diesem Braten ganze Limonien bey; sie zeichnen sich von den alten Gänsen durch bessern Geschmack, feineres und mürberes Fleisch vortheilhaft aus.

331. Gebratene Tauben.

Die Tauben werden den geschoppten Hühnchen gleich behandelt, und eben so lange gebraten, wenn sie nähmlich zur großen Gattung gehören, dahingegen die kleinern in zehn Minuten gar sind. Die jungen pflegt man den jungen Hühnchen gleich zu füllen, und dann brauchen sie eine Viertelstunde zum Garwerden. Man schiebt ihnen gerne ein kleines Büschchen Basilicum-Kräutchen in den Körper, von welchem ihr Fleisch den Geruch annimmt; allein diese Würze darf nur auf besonderes Verlangen angewendet werden, weil sie nicht allgemein zusagt.

332. Gebratene Wildtaube.

Die jungen Wildtauben werden wohl auch gebraten, sie werden aber nach dem Aufmachen und Dressiren fein gespickt, dann ein Paar Tage in einer Beize aus der Hälfte Essig und Wasser mit Wachholderbeeren und Lorbeerblättern gewürzt, gebeizt, endlich am scharfen Feuer gebraten, und mit der Beize und Butter abwechselnd begossen.

Digitized by Google

333. Gebratener Fasan.

Die Fasanen werden abgefedert, abflammirt, aufgemacht, ausgewaschen, endlich dressirt, das heißt: die Bügel an den Körper, gleichsam unter die Brust hinaufgeschoben und gespeilt, oder mittelst einer Dressirnadel mit Spagat festgebunden, dann über die ganze Brust fein gespickt, mit feinem Salze von außen und innen bestaubt, an einen Spieß gesteckt, festgebunden, und eine halbe Stunde vor dem Anrichten an mittelstarkem Feuer gegen drey Viertelstunden lang gebraten.

Das, was die Fasanen vor allem Federwild auszeichnet, und denselben den Vorzug gibt, ist ein eigenthümlicher, bey ihrem Geschmack zugleich wahrnehmbarer Geruch, den man in der Kunstsprache Fumée zu nennen pflegt, und der nur durch längere Zeit des Mürbeliegens herbeygeführt wird. Den rechten Zeitpunct des Mürbeliegens erkennt man an der blauen Farbe am Bauche, die man beobachten kann, wenn die Federn auf demselben aus einander geblasen werden; denn je weniger der Bauch blau ist, desto weniger Fumée hat der Vogel. Bey dem Auftischen wird dem Fasan, um ihn von einem schönen Kapaun zu unterscheiden, sein ungerupfter schöner Kopf an die Halsöffnung gelegt.

334. Gebratener Auerhahn.

Der Auerhahn wird selten als Braten benutzt, es müßte nur ein ganz junger seyn, und dann wird derselbe ganz wie der vorhergehende Fasan behandelt, bis auf das lange Mürbeliegen und das dadurch herbeygeführte Fumée, welches bey einem Auerhahn nichts weniger als angenehm ist.

335. Gebratene Repphühner.

Bey dem Braten von Repphühnern kommt alles darauf an, daß man nur junge zu dieser Bereitungsart auswählt; denn die Repphühner haben das Eigenthümliche, daß die, welche noch nicht gezüchtet haben, sehr zart, jene aber, welche schon mehrmahlen gezüchtet haben, also alte Hühner, fast ungenießbar sind.

Digitized by Google

Bey einer jeden anderen Bereitung läßt sich der Zähigkeit durch ein längeres Dämpfen, und der Trockenheit durch Spicken und angenehme Sauce einiger Maßen nachhelfen, bey dem Braten ist aber eine jede Nachhülfe vergebens, es kommt dann alles darauf an, daß man die Jungen von den Alten zu unterscheiden weiß. Der Jäger erkennt sie zwar schon an der Farbe der Federn, allein dieses erfordert Übung, weil der Unterschied nur dem geübten scharfen Auge erkennbar ist, dagegen sind sie an den Füßen und an dem Schnabel leichter zu erkennen, die Füße der Jungen sind etwas dick und gelblich, so wie auch der Schnabel sich weniger grau ausnimmt; dann haben wir noch ein sicheres Zeichen an den Flugfedern: bey den Jungen sind besonders die drey ersten zugespitzt, wo selbe bey den Alten abgerundet erscheinen.

Es werden nun vier vollgewachsene, aber noch junge Repphühner sorgsam gerupft, flammirt, aufgemacht, ausgewaschen und dressirt, wie das vorhergehende Flügelwild, dann werden sie über der Brust fein gespickt, mit feinem Salze bestaubt, an ein dünnes Spießchen gesteckt, an einen großen gebunden, und nun bey scharfem Feuer gegen zwanzig Minuten lang gebraten; sie werden während des Bratens mehrmahl mit zerlassener Butter mittelst eines Federpinsels bespritzt. Bey dem Anrichten kommen einige Löffelvoll Kraftbrühe hinzu.

336. Gebratene Waldschnepfen.

Die Waldschnepfen dürfen durchaus kein Fumée haben, sind daher so frisch als möglich zu verwenden; sie werden sogleich gerupft, und zwar durchaus, selbst der Kopf, dann werden sie flammirt, rückwärts an dem Halse aufgeschnitten, und die Schlundröhre nebst dem Kropfe herausgenommen, dann werden die Füße überbogen und unter die Schenkel eingehakt, die Bügel (Schenkel) werden an den Leib hinauf gleichsam unter die Brust geschoben, und mit ihrem langen Schnabel, der nicht abgenommen worden ist, festgespeilt. Nun werden sie an ein dünnes Spießchen gesteckt, an einen großen Spieß angebunden und an scharfem Feuer zwölf Minuten lang, oder etwas kürzere Zeit als die Repphühner, gebraten; während des Bratens wer-

Digitized by Google

den sie öfters mittelst eines Federpinsels bespritzt, und vor dem Garwerden mit Salz und feinen Semmelbröseln bestaubt.

Gleich vom Anfange des Bratens werden unter dieselben gebähte Semmelschnitten gestellt, damit der Schnepfenkoth über selben aufgefangen werde; oder man entweidet die Schnepfen wie jedes andere Geflügel, hackt das Eingeweide, mit Ausnahme des Magens, staubt es mit Salz und Pfeffer, und streicht es über gebähte Semmelschnitten, und bratet sie einen Augenblick im Ofen ab, dann werden sie um den Braten herum gelegt.

337. Gebratene Moosschnepfen.

Die Moosschnepfen werden ganz so wie die Waldschnepfen behandelt, nur muß, weil sie kleiner sind, das Feuer schärfer und dieselben noch näher angerückt werden, damit sie in der sehr kurzen Zeit, nähmlich in acht Minuten, die sie zum Garwerden brauchen, auch eine gefällige Farbe bekommen können.

Indessen werden die Moosschnepfen auch, andern kleinen Vögeln gleich, mit fein geschnittenem Speck und Zwiebel gegen zehn Minuten geröstet, und mit Semmelbröseln bestaubt als Braten aufgerichtet. Man muß jedoch das gehörige Salzen nicht außer Acht lassen, und auch die Semmelbröseln sollen während des Röstens Farbe annehmen, und räsch werden.

338. Gebratene Krammetsvögel (Kronoweter).

Die Krammetsvögel werden gewöhnlich nur mit etwas Speck, Zwiebel und Semmelbröseln geröstet. Es wird nähmlich auf sechzehn Vögel ein Viertelpfund Speck kleinwürflig und eine ganze Zwiebel fein geschnitten; wenn diese zwey Sachen so lange geröstet haben, daß der Speck bis zur Hälfte geschmolzen und die Zwiebel etwas Farbe angenommen hat, so werden die rein abgefederten, flammirten Vögel hineingethan, hinreichend gesalzen, mit zwey Händevoll Semmelbröseln bestaubt, und nach oftmahligem Umwenden über scharfer Gluth gegen zehn Minuten lang geröstet, dann werden sie sammt dem Speck, Zwiebel und Semmelbröseln angerichtet.

Von den Moosschnepfen bis zu den kleinsten Vögeln wird kei-

Digitized by Google

ner mehr aufgeschnitten, sondern sammt dem Eingeweide gebraten oder geröstet, und aufgetischt.

339. Gebratener Kalbsschlägel.

Es ist schon bemerkt worden, daß eine jede Fleischgattung ab- oder mürbe liegen muß, bevor sie die von uns so gesuchten Eigenschaften erhält, nähmlich die Schmackhaftigkeit und leichte Verdaulichkeit; dieses gilt nun um so mehr bey jenem Fleische, das zum Braten bestimmt ist, indem man durch ein länger fortgesetztes Braten, wie bey dem zu kochenden Fleische allenfalls der Fall seyn könnte, durchaus nichts ausrichten, ja den ganzen Braten leicht verderben könnte; denn, wenn die Hitze das zu bratende Fleisch einmahl durchdrungen hat, so ist es Zeit, dasselbe vom Feuer zu nehmen, weil die länger einwirkende Hitze dasselbe unfehlbar trocken und in den meisten Fällen härter macht.

Wir setzen nun voraus, der Kalbsschlägel sey einige Tage abgelegen, so wird derselbe in ein Tuch gethan und von allen Seiten mürbe geklopft, dann mit feinem Salze eingerieben, an einen Spieß gesteckt und zur Seite gestellt; anderthalb Stunden vor dem Anrichten wird derselbe zum Feuer gestellt. Da der Kalbsschlägel gegen zwey Stunden zu braten hat, so darf das Feuer am Anfange nicht stark seyn, damit sich keine starke Kruste ansetzt, indem diese das weitere Eindringen der Hitze abhalten, und so den Braten nicht zur rechten Zeit gar werden lasse. Es wird daher der Braten ziemlich weit vom Feuer gehalten, und nur die Gluth an denselben und zwar in der Form eines Halbmondes, geschürt.

Nach der ersten Viertelstunde fängt man an, den Braten mit Butter zu begießen; dieses Begießen mit Butter wird aber nicht so genau beobachtet, weil man sonst zu viel von diesem kostbaren Materiale brauchen würde, sondern man klebt ein Stückchen Butter an einen langen Löffel und betupft den Schlägel mit demselben, legt den Löffel in kaltes Wasser und wiederhohlt dieses, so oft es nöthig ist, welches dann der Fall wird, wenn der Braten abtrocknet. Wenn nun die Suppe zur Tafel gesendet worden, so wird das Feuer hell gemacht und der Braten näher an dasselbe gerückt, um ihm die gehörige schöne

Digitized by Google

rothbraune Farbe geben zu können; unter den Braten werden einige Löffelvoll Kraftbrühe gegossen.

Man pflegt den Kalbsbraten auch mit Knoblauch zu spicken, oft auch mit Sardellen zu würzen, allein dieses kann immer nur auf besonderes Verlangen geschehen, da solches Würzen nicht allgemein angewendet wird.

340. Gebratene Kalbsbrust.

Die Kalbsbrust wird immer gefüllt, bevor sie dem Braten unterworfen wird, zu diesem Ende wird eine Fülle gemacht: es werden nähmlich zwey eygroßes Stückchen Butter mit drey ganzen Eyern flaumig abgetrieben, in dieselbe ein schwaches Teller voll abgeriebene, dann in Milch geweichte und wieder ausgepreßte Semmelschmollen gethan, genau verrührt, mit Salz, etwas Pfeffer und einer Messerspitze voll grüner feingeschnittener Petersilie gewürzt. Jetzt wird die Brust untergriffen *), dann mit dieser Fülle gefüllt, die Öffnung zugemacht, mit Salz bestaubt und an den Spieß gesteckt. Eine Stunde vor dem Anrichten wird die Brust zum Feuer gethan und langsam gebraten; während des Bratens wird, dem vorhergehenden Kalbsschlägel gleich, mit Butter oder anderem reinen vom Fleischtopf frisch abgeronnenen Fett von Zeit zu Zeit begossen. Unter dem Braten pflegt man etwas Braunbrühe als Saft zu geben.

341. Kalbsnierenbraten.

Der Nierenbraten ist derjenige Fleischtheil, an welchem die Nieren liegen, nähmlich die Lende, zwischen der Brust und dem Schlägel befindlich. Der Rücken wird gepickt, (picken bedeutet die Beine durchschlagen ohne das Fleisch durchzuhauen, es geschieht daher immer nur mit der Spitze der Hacke, am besten würde dieß freylich mit einem Stemmeisen geschehen können) und zwar auf eine Fingerbreite, um bey dem Tranchiren leichter durchkommen zu können. Jetzt wird der

*) Das Untergreifen bezeichnet das Losmachen der Haut vom Fleische ohne sie abzusondern, wie bey den gefüllten Hühnchen; bey der Kalbsbrust geschieht dieses Untergreifen von der Unterrippe zu dem Spitz hinauf.

Nierenbraten gesalzen, an einen Spieß gesteckt und drey Viertelstunden vor dem Anrichten zum Feuer gestellt, in dem ein starker Nierenbraten gegen eine Stunde zum Garwerden braucht. Derselbe wird nach der ersten Viertelstunde von Zeit zu Zeit mit Butter bestrichen, zuletzt aber nahe an das Feuer gerückt, um ihm eine schöne Farbe geben zu können.

342. Gebratener Schöpsenschlägel.

Der mürbe gelegene Schlägel wird in einem Tuche mit einem Holzschlägel recht mürbe geklopft, dann gepickt (siehe die Anmerkung im vorhergehenden Artikel) mit Salz eingerieben und an einen Spieß durch seine Mitte gesteckt, und rund zusammen gebrückt, dann an dem Knochen aus Vorsicht festgebunden. Eine Stunde vor dem Anrichten wird derselbe zum Feuer gethan und langsam gebraten, nach der ersten Viertelstunde mit reinem Fett von Zeit zu Zeit begossen, und erst eine Viertelstunde vor dem Garwerden nahe an das hellgemachte Feuer gerichtet, um demselben eine schöne Farbe geben zu können.

Den Schöpsenbraten pflegt man gerne mit Knoblauch zu würzen: zu diesem Endzweck werden einige Gliedchen Knoblauch an den Knochen in gemachte Einschnitte gesteckt; bey dem Anrichten können sie dann wieder herausgenommen werden, allein diese Würze verträgt nicht ein jeder, und sie darf daher nur auf ausdrückliches Verlangen angewendet werden.

343. Gebratene Schöpsenschulter.

Die Schöpsenschulter wird zwar selten als Braten benutzt, indem sie wenig Ausbeute gibt und eben so wenig ein gutes Ansehen hat; allein gebraten und dann als Eingeschnittenes behandelt, gibt sie ein recht angenehmes Gericht; zu diesem Ende wird sie gepickt, mit Salz eingerieben, an den Spieß gesteckt und eine halbe Stunde lang scharf gebraten, dann dem Eingeschnittenen von Kalbfleisch gleich behandelt.

Digitized by Google

344. Gebratene Schöpsenlenden.

Die Schöpsenlenden werden gepickt, mit Salz eingerieben, an ein dünnes Spießchen angesteckt, an einen großen Spieß angebunden und räsch gebraten, während des Bratens aber mit einem Fett zeitweise begossen; nach zwanzig bis fünf und zwanzig Minuten sind sie vollkommen gar. Man gibt sie gerne mit einer Unterlage aus feinem Gemüse oder mit einer Robert- (Zwiebel-) Sauce.

345. Gebratener Schweinsschlägel.

Der Schweinsschlägel von mittlerer Größe wird dem Kalbsschlägel gleich behandelt, und oft noch länger beym Feuer gelassen, indem die dicke Haut und das darunter liegende Fett dem Eindringen der Hitze hinderlich ist. Derselbe wird wie der Kalbsschlägel gepickt, mit Salz stark eingerieben, und ein Paar Stunden lang liegen gelassen, damit das Salz gehörig eindringen kann. Anderthalb Stunden vor dem Anrichten wird derselbe in der Mitte durch an einen Spieß gesteckt und an mittelstarkem Feuer langsam gebraten. Nach der ersten halben Stunde wird die Haut mit einem scharfen spitzigen Messer einen halben Finger tief in kleine Vierecke eingeschnitten, dann wieder fortgebraten. Mit dem Begießen hat es bey diesem Braten weniger Noth als bey dem vorhergehenden, des vielen Fettes wegen, mit welchem dieses Fleisch theils durchgewachsen, theils an der Oberfläche bedeckt ist. Bey dem Auftischen thut man wohl, Senf beyzusetzen und den Braten mit demselben und etwas Pfeffer zu genießen, indem diese Würzen das etwas schwerfällige Verdauen des Schweinfleisches befördern.

346. Gebratene Schweinslenden.

Nachdem die Schweinslenden gepickt, mit Salz eingerieben und an einen Spieß gesteckt sind, werden sie an scharfem Feuer gegen drey Viertelstunden lang gebraten. Nach der ersten Viertelstunde wird die Haut mit einem spitzigen Messer kleinwürflig einen halben Finger tief eingeschnitten. Diesen Braten gibt man gern mit einer Unterlage aus Gemüsen oder einer picanten Sauce.

Digitized by Google

347. Schweinsschulter, gebraten.

Die Schultern werden den Lenden gleich gebraten, und das Garwerden nimmt fast dieselbe Zeit in Anspruch.

348. Gebratenes Schweinscarrée.

Das Schweinscarrée oder Rückel, nähmlich das Rippenstück vom Halse bis zur Lende, wenn die Brust abgehauen worden ist, wird gepickt und zwar an einer jeden Rippe; nun wird das Stück mit Salz eingerieben, an ein kleines Spießchen gesteckt, an einen großen angebunden und eine halbe Stunde lang gebraten. Nach der ersten Viertelstunde wird die Haut den vorhergehenden gleich kleinwürflig durchgeschnitten. Diese Rückel kommen gerne als Beylage einer Zuspeise oder mit einer picanten Sauce als ein Eingemachtes.

349. Gebratenes Spanferkel.

Bey dem gebratenen Spanferkel ist die rösche Haut der eigentliche Leckerbissen, es kommt dann alles darauf an, daß man dasselbe während des Bratens sorgsam auf folgende Weise bereitet:

Die Spanferkel bekommt man in Wien schon ganz gereinigt zum Kauf, sollte man jedoch in den Fall kommen, ein lebendes zu bekommen und solches vorrichten zu müssen, so darf man nur das gesulzte Spanferkel nachschlagen und dort die Weise suchen, wie selbe geschlachtet und abgebrüht werden; nach Erfolg dessen werden sie aufgebrochen und reinlich entweidet, dann einige Stunden lang hängen gelassen, damit sie gut abtrocknen. Jetzt werden sie mit feinem Salz von außen und innen eingerieben und in gefällige Form dressirt, das heißt: man schneidet ihnen die Füße bey dem Knie ab, und biegt diese unter den Leib, wie es die Thiere zu thun pflegen, wenn sie ruhen wollen; in dieser Lage werden sie gespeilt, endlich durch den ganzen Körper durch an einen Spieß gesteckt, und zur Seite gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Spanferkel mit einem reinen Tuch abgetrocknet und am hellen Feuer scharf gebraten. In der ersten Zeit darf man diesen Braten gar nicht verlassen, um eine jede Feuchtigkeit abzutrocknen, welche sich aus dem Körper absondert

Digitized by Google

und über die Haut fließt; wird hierin etwas verſäumt, ſo bekommt die Haut an jenen Orten, wo die Feuchtigkeit eingetrocknet iſt, unangenehme Rauhigkeit, die ſich ſtärker färbt und den Braten entſtellt. Erſt zu Ende des Bratens wird das Spanferkel mit einem Stückchen Speck beſtrichen.

Nach dem Abziehen werden die Speile herausgenommen und ein tiefer Einſchnitt in das Genick gemacht, um den Dampf herauszulaſſen, welcher ſonſt die Haut weich machen würde.

350. Lämmerner Haſe.

Der lämmerne Haſe beſtehet aus dem Hintertheil des Lammes, nähmlich den zwey ungeſpaltenen Schlägeln und den daran befindlichen Lenden. Derſelbe wird mit Salz eingerieben, die Füße an den oberen Gelenken abgehauen und die Knie eines durch die Flechſen des andern geſchoben, dann an ein dünnes Spießchen geſteckt, und an einen großen Spieß angebunden. Eine Stunde vor dem Anrichten wird der Braten zum Feuer gethan und langſam fünf Viertel- bis anderthalb Stunde bey mäßigem Feuer gebraten. Eine Viertelſtunde vor dem Ausbraten wird derſelbe näher ans Feuer gerückt und dieſes hell gemacht, um dem Braten die gewünſchte gelbrothe Farbe zu geben.

Man gibt dieſem Braten gern eine Unterlage aus zerdrückten Erdäpfeln, oder mit Zwiebeln bereiteten dürren Fiſolen, oder auch nur ein Eingerührtes von Eyern, dann vertritt aber derſelbe die Stelle eines Eingemachten.

351. Gebratenes lämmernes Bügel.

Ein Lammſchlägel mit der daran befindlichen Lende wird unter der Benennung Bügel verſtanden. Dasſelbe wird mit Salz eingerieben, an einen Spieß geſteckt, und eine halbe Stunde lang ziemlich ſcharf gebraten; während des Bratens wird es mit Butter zeitweiſe beſtrichen. In Betracht, daß die Lende ſchwächer iſt, als der Schlägel, ſo muß bey dem Braten an dieſer Seite das Feuer bedeutend ſchwächer ſeyn, und nur zuletzt darf es ſcharf auflodern und zwar der gleichförmigen Farbe wegen.

Digitized by Google

352. Vorderes lämmernes Bügel.

Der vordere Theil des Lamms, nähmlich die Brust, Schulter und Rippenstück oder Rückel geben zusammen das sogenannte lämmerne Bügel. Dieses wird auch gebraten und des besseren Ansehens sowohl als der größeren Ausbeute wegen gefüllt; die Brust wird nähmlich bis unter die Schulter untergriffen, das heißt: die fleischige Haut von den Rippen losgemacht, dieser Sack wird mit unten folgender Fülle angefüllt und die Öffnung wieder zugenähet, dann mit Salz hinreichend bestaubt, an einen Spieß gesteckt und bey mittelscharfem Feuer gegen drey Viertelstunden lang gebraten. Während des Bratens wird es nach den ersten zehn Minuten mit Butter zeitweise bestrichen.

Die Fülle bestehet aus Butter, Semmel und Eyern: es werden nähmlich zwey eygroße Stückchen Butter mit drey ganzen Eyern weißflaumig abgetrieben, in diese kommt dann ein kleines Tellervoll abgeriebene, eingeweichte und wieder ausgepreßte Semmelschmollen, nebst dem hinreichenden Salz, etwas Pfeffer und feingeschnittener grüner Petersilie genau durch einander gemengt.

353. Gebratener Hirschkalbschlägel.

Es ereignet sich zwar selten, daß man einen Hirschkalbschlägel zu braten bekommt, derselbe gibt aber ein ganz delicates Essen und so muß man schon des Seltenen und des Guten wegen seine Aufmerksamkeit verdoppeln. Derselbe wird dem Kalbsschlägel ganz gleich bereitet, und durchaus nicht wie das gewöhnliche Wildbret gebeizt, nicht einmahl gespickt, sondern nur ganz ungeschmückt, mit Salz bestaubt, an den Spieß gesteckt und gegen fünf Viertelstunden bey mäßigem Feuer langsam gebraten und zeitweise mit Butter bestrichen.

Sollte indessen derselbe nicht ganz frisch seyn, so muß freylich eine Beize wirksam werden, um durch den säuerlichen Geschmack der Beize den etwas unangenehmen wilden Geruch zu verdrängen, in einem solchen Falle wird so verfahren wie bey dem Rehschlägel.

Digitized by Google

354. Gebratener Rehschlägel.

Das Rehfleisch wird gewöhnlich gebeizt und zwar auf folgende Weise. Es wird eine Maß Essig mit zwey Maß Wasser, Salz, zwölf Lorbeerblättern, einem Sträußchen Kuttelkraut und etwas ganzem Gewürze nebst einigen Wachholderbeeren aufgekocht und kalt gestellt; nach dem Erkalten wird der gespickte Rehschlägel in dieser Beize in irdenem Geschirr mehrere Tage hindurch gebeizt, die Beize muß jedoch den Schlägel bedecken, und alle zwey Tage aufgekocht werden, dann kann sich dieselbe auch wohl gegen zwey Wochen halten.

Der Schlägel wird dann an einen Spieß gesteckt, mit dem Knochen an den Spieß gebunden, und drey Viertelstunden vor dem Anrichten an scharfes Feuer gesetzt; nach den ersten zehn Minuten wird derselbe recht oft mit der Hälfte saurem Rahm und eben so viel von der Beize begossen. Bey dem Anrichten wird der herabgeflossene Saft als Sauce beygesetzt.

355. Gebratener Rehrücken.

Der Rehrücken wird dem Rehschlägel ganz gleich bereitet, derselbe biethet jedoch ein feineres Fleisch und stehet deßhalb höher an Werthe.

Der Rehrücken wird an ein dünnes Spießchen gesteckt, an einen großen Spieß gebunden, und nur eine halbe Stunde lang am scharfen Feuer gebraten. Das Begießen mit Rahm und der Beize hat derselbe mit dem Schlägel gemein.

356. Gebratener Hase.

Die Hasen werden zu jeder Zeit fein gespickt, die jungen ganz frisch gebraten, die alten aber längere Zeit gebeizt. Die gebeizten werden mit der Hälfte saurem Rahm und eben so viel Beize begossen, dagegen die jungen nur mit Butter bestrichen werden; zu den alten kommt der abgeflossene und in der Bratpfanne aufgefangene Rahm als Sauce, unter die jungen kommt etwas Kraftbrühe. Die alten brauchen eine halbe Stunde, die jungen aber oft nur eine Viertelstunde zu ihrem Garwerden.

Digitized by Google

357. Rindsbraten oder englischer Braten.

Die Lende oder das Beyried, nähmlich derjenige Theil, welcher sich zwischen dem Schlägel und den Rippen befindet, ist allein zu diesem Braten geeignet; man muß jedoch darauf sehen, daß das Stück von jungem gut genährten Rind und hinreichend abgelegen sey. Es wird sonach in ein Tuch gewunden und mit einem Holzschlägel recht mürbe geklopft.

Man reibt es nun von allen Seiten mit Salz ein, und läßt es einige Stunden liegen, damit das Salz ins tiefe Fleisch eindringen könne. Ist das Stück acht Pfund schwer, so muß es zwey Stunden vor dem Anrichten ans Feuer kommen, und nur in der Entfernung langsam gebraten werden; nach einer Stunde wird es etwas näher an das mittelstarke Feuer gerückt, endlich, wenn die Suppe zur Tafel geschickt worden, muß es ganz nahe an dasselbe kommen, damit man in den Stand gesetzt werde, demselben eine schöne Farbe geben zu können. Während des Bratens muß es zeitweise begossen werden, und zwar mit reinem Fett, wie alle vorhergehenden Braten von einheimischen Thieren. Eine halbe Stunde vor dem Garwerden wird ein Tellervoll roh geschälter Erdäpfel in die Bratpfanne gethan und mit Salz bestaubt, dem Braten untergestellt und zeitweise umgewendet, damit sie in dem abtropfenden Fett gar werden. Bey dem Anrichten werden die Erdäpfel um den Braten gelegt.

358. Lungenbraten.

Der Lungenbraten wird vom Rückgrathknochen abgelöst, sorgsam abgehäutelt, und über der glatten Seite durchaus fein gespickt, dann mit feinem Salze bestaubt, an ein dünnes Spießchen angesteckt, gedrückt zusammengeschoben, an einen großen Spieß angebunden, und eine halbe Stunde vor dem Anrichten zum Feuer gethan und scharf gebraten; nach einer Viertelstunde wird derselbe mit reinem Fett zeitweise begossen. Diesem Braten gibt man gern eine Unterlage aus gebratenen Erdäpfeln, wie bey dem englischen Braten, oder eine picante, wohl auch eine Zwiebelsauce, und tischt denselben statt dem Rindfleische nach der Suppe auf.

Digitized by Google

359. Lungenbraten mit Rahmsauce.

Der mürbe gelegene Lungenbraten wird gut geklopft, sorgsam abgehäutelt, dann mit halbfingerdünnen, mit Salz und Pfeffer bestaubten Speckschnitten der Länge nach, oder vielmehr nach dem Faden, etwas schief mit einer großen Spicknadel durchgezogen, an einen kleinen Spieß gesteckt und an einen großen angebunden, mit feinem Salze bestaubt und eine halbe Stunde lang am scharfen Feuer gebraten. Nach den ersten zehn Minuten wird derselbe mit saurem Rahm begossen, und alle fünf Minuten das Begießen wiederhohlt; einige Zeit vor dem Garbraten wird derselbe mit Mehl bestaubt, und nach dem Abtrocknen wieder begossen. Um dem Braten eine schöne Farbe zu geben, wird er recht nahe an das Feuer gerückt.

Der in die Bratpfanne abgeflossene Rahm wird durch ein feines Sieb geseiht und als Sauce beygesetzt.

Achter Abschnitt.

Von Eyerspeisen an Fast- und Fleischtagen.

360. Frische oder weichgesottene Eyer.

Unter frischen Eyern werden jene verstanden, welche denselben Tag oder den Tag vorher gelegt worden sind, und da sie so frisch gelegt am schmackhaftesten sind, pflegt man sie gern weichgesotten zu genießen, daher gelten die auf dem Speiszettel angeführten frischen Eyer so viel als weichgesottene. Das Weichsieden geschieht, wenn man die Eyer in kochendes Wasser legt, und dieselben drey volle Minuten kochen läßt; allein eine Minutenuhr ist selten in einer Küche anzutreffen, und so muß man ein anderes Zeitmaß wählen. Das von Alters her angenommene Zeitmaß, nähmlich drey Vaterunser bethen, wäre freylich verläßlich, wenn die Köchinn in dem Augenblicke des Anrichtens andächtig seyn wollte; dieß ist indessen fast zu viel verlangt, denn wenn der

Digitized by Google

Kopf zerstreut ist, kann das Herz nicht gesammelt seyn, und drey Vaterunser hingeplappert, reichen nicht aus, abgerechnet den Mißbrauch eines so schönen Gebethes. Ich möchte anrathen, in gemäßigter Eile bis auf 500 zu zählen, und die Eyer werden gerade recht seyn.

361. Kernweich gesottene Eyer.

Die kernweich gesottenen Eyer werden zwey Minuten länger, also fünf Minuten lang gesotten, also in einem Zeitraume, während welchem man 850 zählen kann. In dieser Zeit ist das Eyweiß ganz gestockt, wogegen der Dotter noch ganz weich bleibt. Diese Eyer, behutsam geschält und in heißem Wasser wieder warm gemacht, denn um sie schälen zu können, müssen sie erst mit kaltem Wasser abgekühlt werden, bekommen eine Unterlage von Gemüse, als breitgekrausten Salat oder Sauerampfer, oder auch ein Fleischgehäcke.

362. Eyer am Schmalz.

Es werden sechzehn Eyer in einen Topf aufgeschlagen, mit Salz und etwas Pfeffer gewürzt, und mit vier bis sechs Löffelvoll Obers recht stark abgesprudelt; nun wird ein faustgroßes Stück gutes Schmalz in einer breiten und flachen Reine über scharfer Gluth gehitzt, die Eyer hineingegossen, die Gluth sogleich aus einander geschürt, damit die Hitze nicht zu schnell wirke, und wenn die Eyer über die Hälfte fest geworden sind, so wird die Reine zur Tafel geschickt. Die Oberfläche der Eyer wird mit feingeschnittener Petersilie bestreut.

363. Gesetzte Eyer.

Es wird eine flache Reine mit Butter bestrichen, mit etwas saurem Rahm bespritzt und sechzehn frische Eyer, eines nach dem andern, darüber behutsam aufgeschlagen, so daß ein jeder Dotter mit seinem Eyerklar umgeben sey; jetzt wird die Reine über die Gluth gesetzt und mit einem Blech mit etwas Gluth obenauf bedeckt. Wenn die Eyerklar von unten etwas fest geworden ist, so werden sie vom Feuer gehoben, mit Salz, Pfeffer und feingeschnittener grüner Petersilie bestaubt, zur Tafel gesandt.

Digitized by Google

364. Spiegeleyer.

Es wird ein Talkerlblech oder eine mit eygroßen runden Vertiefungen versehene Reine über scharfe Gluth gesetzt, in eine jede Vertiefung kommt ein nußgroßes Stückchen Schmalz, und wenn dieses erhitzt ist, werden gegen sechzehn oder so viel Eyer in die Vertiefungen geschlagen, als deren vorhanden sind; das Einschlagen muß ebenfalls behutsam geschehen, damit die Dotter ganz und mit deren Klar umgeben bleiben. Jetzt wird die Reine über die Gluth gestellt, und wenn das Eyerklar fest geworden ist, werden die Eyer mit Salz, Pfeffer und feingeschnittenem Schnittlauch bestaubt, mit einem Löffel aus den Vertiefungen genommen und rundlaufend angerichtet. Der Beynahme Ochsenaugen deutet auf den ganz roh zu bleibenden Dotter, der herum mit Eyweiß, oben aber noch mit roh gebliebenem Eyerklar bedeckt ist, und daher glänzend und durchsichtig ist.

365. Eingerührte Eyer.

Zu den eingerührten Eyern werden sechzehn Eyer in eine Reine geschlagen, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und mit einem faustgroßen Stück Butter, welche man bröckelweise unter die Eyer gibt, über scharfe Gluth gestellt, und von einer kurzen Weile zur andern stark am Boden aufdrückend aufgerührt, damit die festgewordenen Eyer hinauf, die weichen aber wieder an den Boden kommen, bis endlich das Ganze einiger Maßen wieder verdickt; dann wird das Eingerührte über eine Schüssel angerichtet oder sammt der Reine zur Tafel gesendet. Man muß jedoch sehr darauf sehen, daß sie nicht zu hart werden; ist die Reine einmahl erhitzt, so geht das Festwerden der Eyer geschwind vor sich.

366. Eingerührtes mit Spargelerbsen.

Das Eingerührte wird dem Vorhergehenden ganz gleich bereitet, bis auf grüne Spargelerbsen, welche aus dünnen Stämmchen Spargel geschnitten, in Salzwasser weichgekocht, dann aber ein Tellervoll unter die rohen Eyer gemischt und mit denselben auf's Feuer gestellt werden.

Digitized by Google

367. Eingerührtes mit Speck.

Es wird ein Viertelpfund Speck kleinwürflig geschnitten, und in einer Reine über scharfer Gluth so lange geröstet, bis derselbe zur Hälfte geschmolzen ist; dann werden sechzehn Eyer aufgeschlagen, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und stark abgeschlagen, hineingegossen und mit einem Kochlöffel immerwährend aufgerührt, bis das Ganze einiger Maßen verdickt ist, dann wird es aber sogleich angerichtet, denn ein längeres Stehen würde die Speise ganz trocken machen.

368. Pfannenkuchen oder Omeletten.

Es wird ein faustgroßes Stück Schmalz über eine flache Pfanne bis zum Rauchen erhitzt, in dieses werden sechzehn früher aufgeschlagene, mit Salz und Pfeffer gewürzte, und mit vier bis fünf Löffelvoll Obers gut abgesprudelte Eyer gegossen und wieder übers Feuer gesetzt; man fährt nun mit dem Kochlöffel unter die Masse, damit die Eyer nicht anlegen, auch daß immer frische Masse zu Boden kommt, bis das Ganze größtentheils verdickt ist; dann wird die Pfanne einige Augenblicke über der scharfen Flamme still gehalten, damit der Kuchen am Boden etwas Farbe annehme, hierauf über eine Schüssel gestürzt und sogleich aufgetischt.

369. Pfannenkuchen mit Speck.

Statt mit Schmalz, wie bey dem vorhergehenden Kuchen, wird dieser mit Speck bereitet. Ein Stück Speck (etwas mehr als ein Viertelpfund) wird kleinwürflig geschnitten, und über einer flachen Pfanne goldgelb geröstet, so daß die Hälfte desselben geschmolzen ist. Jetzt werden sechzehn Eyer, welche früher in einen Topf aufgeschlagen, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit ein Paar Löffelvoll Obers abgesprudelt worden sind, in denselben gegossen, und über dem Feuer von einem Augenblicke zum andern aufgerührt, damit die festgewordenen hinauf und die flüssigen wieder zu Boden kommen. Wenn endlich das Ganze größten Theils fest geworden ist, wird die Pfanne über dem Feuer einen Augenblick still gehalten, damit der Kuchen von unten einige Farbe annehme, dann wird derselbe über eine Schüssel gestürzt.

Digitized by Google

370. Pfannenkuchen mit Kalbsnieren.

Die Bereitung der Eyerkuchen bleibt immer dieselbe, nur der eine Bestandtheil wechselt; so werden zu diesem Eyerkuchen zwey gebratene Kalbsnieren kleinwürflig geschnitten, das Fett, welches die Nieren umgibt, wird ebenfalls klein geschnitten, und vier starke Löffelvoll davon, falls die Nieren so viel Fett geben, mit einem Löffelvoll Schmalz gelb geröstet; beträgt aber das Fett keine vier Löffelvoll, so muß um so viel mehr Schmalz genommen werden. In dieses gehitzte Fett werden nun die sechzehn aufgeschlagenen Eyer, welche mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit vier Löffelvoll Obers abgesprudelt, und mit den geschnittenen Nieren vermengt worden sind, gegossen, und über dem Feuer zu einem Kuchen stocken gelassen; man muß jedoch die Eyer oftmahls vom Boden aufrühren, damit die gestockten obenauf, die flüssigen aber zu Boden kommen. Wenn endlich das Ganze größtentheils gestockt ist, so wird die Pfanne einige Augenblicke über der Flamme ruhig gehalten, damit der Kuchen von unten einige Farbe bekommt, derselbe wird dann über eine Schüssel gestürzt.

371. Gefüllte Eyer.

Es werden sechzehn Eyer hartgesotten, behutsam geschält, von einander geschnitten, und die Dotter herausgenommen; diese Dotter werden dann mit zwey eygroßen Stückchen Butter und einem kleinen Tellervoll in Milch geweichte, sodann ausgepreßte Semmelschmollen fein gestoßen, mit drey Löffelvoll saurem Rahm angefeuchtet, mit Salz, Pfeffer und feingeschnittener grüner Petersilie gewürzt, und nun in das Eyweiß gefüllt, glatt gestrichen, mit Rahm bespritzt, mit Semmelbröseln bestaubt, hernach mit zerlassener Butter bespritzt, und in eine Röhre eingeschlossen oder eingeschoben, bis sie eine schöne Farbe erhalten.

372. Verlorne Eyer.

Es wird eine Maß Wasser mit ein paar Löffelvoll Essig und einer Handvoll Salz ins Kochen gebracht, dann werden in dasselbe sechs bis acht frische Eyer behutsam aufgeschlagen, und gegen zwey Minuten,

Digitized by Google

oder nur so lange gekocht, bis das Eyweiß um den Dotter stockt, dann werden sie behutsam herausgehoben, ins frische Wasser gethan und wieder andere sechs eingeschlagen. Es ist wesentlich nothwendig, daß die Eyer ganz frisch sind, denn jene, welche es nicht sind, fahren im Wasser ganz aus einander. Diese verlornen Eyer gibt man gerne mit einer Unterlage aus feinen Gemüsen, vorzüglich aber mit einem Fleischgehäcke, wie dieß bey dem Eingemachten vorgeschrieben worden.

373. Gebackene Eyer.

Die gebackenen Eyer werden eben so behandelt, wie die verlornen, nur daß sie hier in heißes Schmalz und dort in kochendes Wasser eingeschlagen werden. Es wird nähmlich in einer Pfanne gegen anderthalb Pfund Schmalz heiß gemacht, so zwar, daß es zu rauchen anfängt; nun werden drey frische Eyer behutsam hineingeschlagen, und es wird mit dem Backlöffel leicht nachgeholfen, damit sie unter das Schmalz tauchen, bis sie eine gefällige Farbe annehmen, welches recht bald zu geschehen pflegt; dann werden diese herausgenommen und wieder andere eingeschlagen. Diese Eyer, wenn sie als selbstständige Speise erscheinen sollen, bekommen eine picante Sauce zur Begleitung, sonst braucht man sie als Belege zu Gemüsen.

374. Hartgesottene Eyer mit Sauerampfer.

Es werden sechzehn Eyer durch acht Minuten hindurch hartgesotten, dann reinlich abgeschält und warm gestellt. Bey dem Anrichten wird der Boden einer etwas tiefen Schüssel mit Sauerampfer aufgegossen (siehe den 130. Artikel). Die Eyer werden zerschnitten, mit Salz und etwas Pfeffer bestaubt, und zierlich im Kranze um denselben gelegt.

375. Hartgesottene Eyer mit Sardellen.

Es werden sechzehn Eyer hartgekocht, sorglich abgeschält und in heißem Wasser warm gehalten; während diesem wird ein Seidel Rahm mit sechs Löffelvoll Essig, Salz und Pfeffer nebst einem kleinen Stückchen Sardellenbutter und einem halben Löffelvoll gebrannten Zucker durch einige Zeit gekocht. Indessen werden acht Stück Sardellen rein

Digitized by Google

gewaschen, von den Grähen gelöst und feinstiftlig geschnitten; die Eyer werden nun gespalten, in eine Schüssel angerichtet, mit der Sauce begossen, und mit den Sardellen bestreut.

376. Hartgesottene Eyer mit Beschamelle.

Die Eyer werden den vorhergehenden gleich hartgesotten, sorglich abgeschält und in heißem Wasser warm gehalten, vorher aber eine Beschamelle gemacht, und zwar auf folgende Weise:

Ein faustgroßes Stück Butter wird mit einem Löffelvoll Mehl lichtgelb geröstet, dann mit kochendem Obers (eine Maß ungefähr) zur flüssigen Sauce abgerührt, mit vier Lorbeerblättern und einer feingeschnittenen, in Butter nur weißgerösteten Zwiebel nebst Salz und Pfeffer gewürzt, und einige Zeit lang verkocht; dann werden die Eyer über ihre Breite auf zwey Messerrücken dünne Scheiben geschnitten, über eine Schüssel, oder noch besser, in eine Casserolle angerichtet, und mit der durch ein feines Sieb geseihten und gut abgeschmeckten Sauce begossen.

377. Eyerpfanzel.

Zwölf gesottene Eyer werden gespalten und dünnfädig geschnitten, dann werden zwey eygroße Stückchen Butter mit fünf Eydottern nach und nach flaumig abgetrieben; jetzt wird die Eyerklar der fünf gebrauchten Dotter zu festem Schnee geschlagen, in die mit Salz und Pfeffer gewürzte Butter gemengt, und nun die feingeschnittenen Eyer und drey Händevoll Semmelbröseln in das Ganze verrührt. Nun wird ein eygroßes Stück Schmalz in einer Reine oder sonst einer Form bis zum Rauchen erhitzt und die Masse hineingethan, glatt gestrichen und langsam eine halbe Stunde lang gebacken, dann über eine Schüssel gestürzt.

378. Lockere Eyer.

Es werden sechzehn Eyer hartgesotten, abgeschält von einander gespalten, die Dotter herausgenommen, und das Eyweiß feinblättrig geschnitten; nun wird ein Tellervoll Beschamelle, (dieselbe welche zu den hartgesottenen Eyern mit Beschamelle, Art. 376, bereitet wor-

Digitized by Google

den) heißgemacht, die blättrig geschnittenen Eyweiß hineingethan, mit Salz, Pfeffer und Muscatnuß gewürzt und aufgekocht; das Ganze muß die Dicke eines schwerflüssigen Koches haben, sonst müßte noch etwas Beschamelle nachgegossen werden.

Jetzt wird die ganze Masse über eine Schüssel gehäuft angerichtet und die Eydotter mit einem eygroßen Stückchen Butter abgerührt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, durch ein reines Sieb über die angerichteten Eyer gestrichen, und mit einer Gabel gleichmäßig vertheilt.

Neunter Abschnitt.

Von Mehlspeisen aller Art.

379. Milchrahmstrudel mit Rosinen.

Zu dieser Mehlspeise wird zuerst der Strudelteig bereitet, und zwar auf folgende Weise: Es wird über einem Nudelbrete ein Tellervoll Mehl in eine Grube gestrichen, in dieselbe kommt ein eygroßes Stückchen Butter nebst einem Eydotter, etwas Salz und so viel lauwarmes Wasser, daß, wenn alles gemengt ist, ein halbweicher Teig entstehet; dieser Teig wird nun recht fleißig geknetet, bis sich derselbe gut ziehen läßt, dann deckt man denselben mit einem warm gemachten Weidling, und läßt ihn eine halbe Stunde lang rasten. Während diesem werden zwey eygroße Stückchen Butter mit sechs Eydottern, welche nach und nach in dieselbe geschlagen werden, recht flaumig abgetrieben; hiezu kommen dann vier Händevoll feine Semmelbröseln, welche vorher mit etwas Schmalz gelbgeröstet worden, eben so viel sorglich geklaubte Rosinen, und acht bis zwölf Löffelvoll saurer Rahm, nebst einem kleinen Löffelvoll Salz und drey starke Löffelvoll feinem Zucker; wenn dieß alles gut gemengt ist, wird ein reines Tuch über eine Tafel gebreitet, mit Mehl bestaubt und der Strudelteig über demselben nach und nach von allen Seiten papierdünn ausgezogen, die weniger feinen Ränder werden abgeschnitten. Über diesen Teig wird jetzt die Fülle gleichmäßig vertheilt, das Tuch

Digitized by Google

von einer Seite in die Höhe gehoben und mit einem Messer nachgeholfen, der Teig rollt dann über sich selbst zusammen; man windet ihn hernach in eine Schneckenform und gibt den Strudel in eine breite aber seichte, mit Butter bestrichene Reine.

Drey Viertelstunden lang vor dem Anrichten wird die Reine über eine starke Gluth gestellt, der Strudel mit Butter bestrichen, mit dem gehörigen Deckel bedeckt, obenauf Gluth gethan und so gebraten. Eine Viertelstunde vor dem Garwerden wird ein Seidel kochende Milch hinzugegossen. Bey dem Anrichten wird der Strudel mit einem Backlöffel aus der Reine gehoben, über eine Schüssel gethan und etwas kochendheiße Milch beygesetzt.

380. Griesstrudel.

Der hierzu nothwendige Strudelteig wird dem vorhergehenden ganz gleich bereitet; jetzt werden zwey eygroße Stückchen Butter mit vier Eyern, welche nach und nach hineingeschlagen werden, flaumig abgetrieben; in diese Butter kommen sechs Händevoll Gries, ein halber Löffelvoll Salz, zwey Löffelvoll Zucker und etwas Muscatnuß; diese Fülle wird über den ausgezogenen Strudelteig aufgestrichen, darüber noch mit ein paar Händevoll gelbgeröstetem Gries und feinem Zucker bestaubt, endlich zusammengerollt, in Schneckenform gebracht und dem vorhergehenden gleich gebacken.

381. Aepfelstrudel.

Ein Dutzend schöne große Renettäpfel (in Ermangelung der großen muß man noch einmahl so viel kleine nehmen) werden reinlich geschält, klein gespalten, das Gehäuse herausgenommen, und nun die Spalten dünnblättrig überschnitten; eine Citrone oder eine Orange wird über Zucker abgerieben, und über die Äpfel geschabt, so zwar, daß wenigstens zwölf Loth Zucker über dieselben kommen. Jetzt wird nach der im Vorhergehenden angegebenen Weise der Strudelteig bereitet, nach dem Rasten sehr dünn ausgezogen, mit in Schmalz gerösteten Semmelbröseln bestaubt, mit den gezuckerten Äpfeln belegt und zusammengerollt. Diese Rolle wird nicht, wie die vorhergehenden, in Schnecken zusammengedreht, sondern mit einem mit Eyern bestrichenen

Digitized by Google

Kochlöffel auf drey Finger breite Stücke abgedrückt, welche nach einigem Abtrocknen in kochendes Wasser, welches mit Salz und etwas Butter belegt wird, eingelegt und zwanzig Minuten lang gekocht werden. Nach Erfolg dessen werden sie über eine Schüssel angerichtet, und mit in Schmalz gerösteten Semmelbröseln bestaubt.

382. Tyroler Strudel.

Es werden sechs schöne Renettäpfel geschält, das Gehäuse ausgeschnitten und die Spalten dünnblättrig überschnitten; diese Äpfel, ein Viertelpfund entkernte Rosinen, ein Viertelpfund sorgsam geklaubte Weinbeeren und ein Viertelpfund abgeschälte und stiftlig geschnittene Mandeln werden mit einem Viertelpfund Zucker gemengt, mit sechs Löffelvoll Ruhm oder Maraskino genäßt und genau bedeckt, zur Seite gestellt. Jetzt wird aus sechs Händevoll Mehl, zwey faustgroßen Stücken Butter, einem Ey und einem Glasvoll Milch, ein mürber Teig angemacht, nach einiger Zeit wird derselbe über einem Nudelbret lang und dünn ausgewalkt, mit der vorgerichteten Fülle bestreut, zusammengerollt, und über einem Bleche mit abgeschlagenen Eyern mit einem Federpinsel bestrichen, mit feinem Zucker bestaubt und im Ofen langsam gebacken. Diese Strudel wird lauwarm oder ganz kalt aufgetischt.

383. Reisstrudel.

Es wird ein halbes Pfund geklaubter und mehrmahlen gewaschener Reis mit einer Maß Obers langsam weich gekocht, in denselben kommt dann ein faustgroßes Stück Butter, ein Viertelpfund mit Limonien oder Orangen abgetriebener Zucker, sechs Eydotter und ein Stäubchen Salz; es wird während dem Rühren aufgekocht, und sonach kaltgestellt. Während dessen wird aus sechs Händevoll Mehl, zwey faustgroßen Stücken Butter, einem Ey und einem Glasvoll Milch nebst einem halben Löffelvoll Salz ein mürber Teig angemacht. Wenn nun der Teig gerastet und der Reis kalt geworden ist, so wird der erstere in die Länge recht dünn ausgewalkt, mit dem Reis fingerdick bestrichen, zusammengerollt und auf ein Blech gethan, mit abgeschlagenen Eyern überstrichen, mit feinem Zucker stark bestaubt und in einem

Digitized by Google

Ofen oder sorgsam geheizten Röhre langsam gebacken. Dieser Strudel wird ganz heiß aufgetischt.

384. Topfenstrudel.

Es wird über ein Nudelbret ein Tellervoll Mehl in eine Grube gestrichen, in dieselbe kommt ein eygroßes Stückchen Butter, nebst einem Eydotter, etwas Salz und so viel lauwarmes Wasser, daß, wenn alles gemengt ist, ein halbweicher Teig entstehet; dieser Teig wird nun recht fleißig geknetet, bis sich derselbe gut ziehen läßt ohne zu reißen, dann deckt man denselben mit einen erwärmten Weidling zu, und läßt ihn eine halbe Stunde rasten. Jetzt wird ein faustgroßes Stück Butter mit fünf Eydottern flaumig abgetrieben, in dieselbe kommt dann ein Tellervoll fein geriebener frischer Topfen, ein kleiner Löffelvoll Salz, etwas Pfeffer und zwey Löffelvoll Zucker; wenn alles gut gemengt ist, wird der Strudelteig nach besprochener Weise sehr fein ausgezogen, mit der Fülle bestrichen, mit feinen Semmelbröseln, welche früher mit Schmalz gelbgeröstet werden, bestaubt, und der Teig über sich selbst zusammengerollt. Die Rolle wird sonach mit einem mit Eyern bestrichenen Kochlöffelstiel auf drey Finger breite Stückchen abgedrückt und über ein mit Mehl bestaubtes Sieb gelegt. Nach einigem Abtrocknen werden die Strudel in kochendes Wasser, welches gesalzen und mit einem Stückchen Butter belegt ist, gethan, und eine Viertelstunde lang gekocht. Von da werden sie über eine Schüssel gehäuft angerichtet und mit Semmelbröseln, welche in Schmalz geröstet worden sind, bestreut.

385. Mandelstrudel.

Von sechs Händevoll Mehl und zwey faustgroßen Stücken Butter, einem Eydotter und einem Glasvoll Milch wird ein mürber Teig angemacht, jedoch nur so weit verarbeitet, daß die Butter auf erbsengroße Bröckchen sichtbar bleibt; dieser Teig wird dann kalt gestellt. Während diesem wird ein halbes Pfund Mandeln so lange in kochendes Wasser gelassen, bis sich die braune Schale abziehen läßt, dann werden sie geschält, fein gestoßen und in einem Weidling mit eben so viel feingestoßenem Zucker und acht Eydottern recht flaumig abgetrie-

ben. Jetzt wird der Teig auf eine dünne und lange Platte ausgewalkt, mit dieser Fülle fingerdick bestrichen und behutsam zusammengerollt, dann auf ein Blech gethan und mit abgeschlagenen Eyern mit einem Federpinsel bestrichen, mit feinem Zucker bestaubt und im kühlen Ofen gebacken. Dieser Strudel wird nur lauwarm aufgetischt.

386. Magenstrudel. (Mohnstrudel.)

Der Teig wird ganz so wie zu dem vorhergehenden Strudel bereitet. Die Fülle bestehet aus Mohn, Honig und Butter. Der Mohn, gegen eine halbe Maß, wird einige Stunden lang in lauwarme Milch geweicht, dann abgeseiht, mit zwey eygroßen Stückchen Butter geröstet und mit einem halben Seidel Honig versüßt; jetzt wird der Teig auf eine dünne und in die Länge ausgewalkte Platte gerichtet, mit dem Mohn bestrichen, zusammengerollt, über ein Blech gethan, mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, mit feinem Zucker bestreut und langsam gebacken. Auch dieser Strudel wird nur lau aufgetischt.

387. Zwetschkenstrudel.

Der mürbe Teig wird dem vorhergehenden gleich angemacht und kaltgestellt. Während diesem werden ein Pfund Zwetschken in Wasser ganz weich gekocht, und nach dem Auslösen der Kerner oder Steine ganz fein geschnitten; jetzt werden sie mit dem Saft, in welchem sie gekocht haben, bis zum Schwerflüssigen verdünnt, mit vier Löffel feingestoßenem Zucker und einem Löffelvoll Zimmet gewürzt.

Der Teig wird dann auf eine lange Platte dünn ausgewalkt, mit dem Zwetschkenmus oder Latwerge halbfingerdick bestrichen, zusammengerollt, über ein Blech gethan, mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, mit feinem Zucker bestaubt und im kühlen Ofen gebacken.

Die Zwetschkenstrudeln pflegt man auch aus Germteig zu machen, die Behandlung bleibt jedoch dieselbe, nur daß man statt dem mürben einen Germteig nimmt, und den Strudel vor dem Backen gehörig gehen läßt.

Digitized by Google

388. Abgeschmalzene Nudeln.

Es wird aus einem kleinen Tellervoll Mehl und vier ganzen Eyern nebst sechs Löffelvoll Wasser ein fester Teig angemacht, auf vier Leibchen abgeknetet und dann auf dünne Blätter ausgewalkt; bey dem Auswalken muß das Nudelbret mehrmahls mit Mehl bestaubt werden, damit der Teig nicht anklebe, man muß jedoch bedacht seyn, daß das Stauben nicht zu häufig geschehe, weil der Teig sonst an gefälligem Ansehen verlieren würde. Jetzt werden diese Blätter auf zwey Finger breite Streifen geschnitten, vier bis sechs solche Streifen über einander gelegt und mit einem scharfen Messer zu spagatdicken Nudeln verschnitten; wenn ein Häufchen geschnitten ist, so werden sie aufgelockert und aus einander gestreut, damit sie nicht zusammenkleben. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden zwey Maß Wasser ins Kochen gebracht, gehörig gesalzen und die Nudeln eingekocht; nach einigen Minuten, wenn die Nudeln an die Oberfläche gestiegen sind, werden dieselben abgeseiht, zu gleicher Zeit wird ein faustgroßes Stück Schmalz in einer großen aber flachen Reine gehitzt, die Nudeln hineingethan und eine Zeit lang geröstet. Man pflegt sie während des Röstens mit feinen Semmelbröseln oder Gries zu bestauben, allein diese Beygabe ist nicht allgemein und auch gar nicht empfehlenswerth.

389. Milchnudeln.

Die auf die vorhergehende Art vorgerichteten, aber etwas dünner geschnittenen Nudeln werden in drey halbe Maß Obers eingekocht, mit einem eygroßen Stückchen Butter und einem Viertelpfund Zucker belegt; wenn sie einige Vaterunser lang gekocht haben, so werden sie mit einem Messerspitzvoll Salz bestaubt, gut durch einander geschwungen und angerichtet. Wenn die so angerichteten Nudeln mit feinem Zucker bestaubt und mit einem glühenden Schäufelchen überbrennt werden, so gewinnen sie an schönem Ansehen und an Lieblichkeit des Geschmackes.

Digitized by Google

390. Nudelpfanzel.

Wenn die abgeschmalzenen Nudeln hinreichend geröstet haben (siehe den 388. Artikel), so werden sie in eine mit Schmalz ausgeschmierte und mit Semmelbröseln ausgestaubte Form gethan, und in einer Röhre eine halbe Stunde lang gebacken, dann werden sie über die Schüssel gestürzt.

391. Ausgedünstete Nudeln.

Es wird ein von drey Eyern gemachter Nudelteig dünnblättrig ausgewalkt und auf spagatdicke kurze Nudeln geschnitten, diese Nudeln werden in anderthalb Maß Milch eingekocht, mit einem halben Löffelvoll Salz und feinem Zucker gewürzt, mit einem eygroßen Stückchen Butter verrührt und kaltgestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird eine flache aber möglichst große Reine mit zwey eygroßen Stücken Schmalz über scharfe Gluth gestellt, und sobald das Schmalz heiß ist, werden die dickgewordenen Nudeln löffelweise hineingethan. Nach einiger Zeit wird mit einem Schäufelchen nachgesehen, haben die Nudeln am Boden der Reine Farbe angenommen, so werden sie umgestürzt, und dieses wird so oft wiederhohlt, bis dieselben viel Kruste bekommen, dann werden sie schön locker angerichtet.

392. Croketten oder Nudelwürstchen.

Es wird aus zwey Eyern ein feiner Nudelteig gemacht, derselbe wird dünn ausgewalkt und auf feine Nudeln geschnitten; diese Nudeln werden in einer Maß Obers eingekocht, so daß dieselben nach einigem Verkochen ein schwerflüssiges Koch bilden; dieses Koch wird nun mit einer Messerspitzvoll Salz und zwey Löffelvoll mit Limonie abgeriebenem Zucker gewürzt, mit zwey eygroßen Stückchen Butter und vier Eydottern über dem Feuer verrührt, und zwar so lange, bis das Koch wieder aufgekocht hat; jetzt wird es kaltgestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Koch über eine mit feinen Semmelbröseln bestaubte Tafel zu fingerdicken Würstchen verarbeitet. Diese Würstchen werden in abgeschlagene Eyer getaucht, mit Semmelbröseln aufgelegt und im heißen Schmalze gebacken, sie werden dann mit feinem Zucker bestaubt.

Digitized by Google

393. Erdäpfelnudeln.

Es wird ein Topfvoll Erdäpfel weichgesotten, abgeschält und mit einem Walker recht fein gerieben; in dieselben kommt dann, wenn nähmlich das Ganze zwey Tellervoll beträgt, ein eygroßes Stück Butter und so viel Mehl, bis es während dem Kneten zu einem etwas festen Teig geworden ist. Nun wird die Masse über dem mit Mehl bestaubten Nudelbrete auf fingergroße Würstchen gerollt, in kochendes Wasser, welches gesalzen worden ist, gethan, und so lange gekocht, bis sie an die Oberfläche steigen, dann werden sie abgeseiht und mit einem faustgroßen Stück Schmalz in einer flachen aber großen Reine geröstet; während dem Rösten werden sie mit feinen Semmelbröseln zeitweise bestaubt. Wenn sie endlich eine schöne Kruste bekommen haben, werden sie gehäuft angerichtet.

394. Dampfnudeln (Baierische).

Es wird ein Tellervoll feines Mehl (ein Pfund ungefähr) warm gestellt, dann durch ein Sieb gestrichen, in dieses Mehl werden sechs Eydotter eingeschlagen, und es wird mit drey Löffelvoll dicker, gut abgewässerter Germ, einem Seidel lauwarmen Obers und zwey eygroßen Stückchen Butter, welche zerlassen worden ist, nebst einem Löffelvoll feingestoßenem Zucker und der Hälfte so viel Salz, zu einem feinflüssigen Teig abgeschlagen, welches in einem Weidling zu geschehen pflegt. Der Teig wird nun mit Mehl bestaubt, mit einem warmen Tuche bedeckt, und an einen lauwarmen Ort gestellt; wenn derselbe noch einmahl so hoch, als seine erste Menge war, aufgegangen ist, so wird zur Verarbeitung geschritten.

Das Nudelbret wird stark mit Mehl bestaubt, der Teig darüber gethan, mit Mehl bestaubt und einen Finger dick aus einander getrieben, dann mit einem zwey Finger großen runden Ausstecher runde Krapfel ausgestochen, und in eine flache breite Reine, in welcher ein Glasvoll lauwarme Milch und ein eygroßes Stückchen zerlassene Butter befindlich ist, eingelegt. Der durch das Ausstechen übrig gebliebene Teig wird wieder zusammengemacht und ganz so verarbeitet, bis die Reine ganz bedeckt ist, dann wird dieselbe, mit dem gehörigen De-

Digitized by Google

ckel bedeckt, an einen lauwarmen Ort gestellt. Sind die Nudeln gehörig gegangen, das heißt: sind sie noch einmahl so hoch geworden, als man sie in die Milch gelegt hat, so wird scharfe Gluth ober und unter die Reine gethan, bis die Nudeln oben Farbe bekommen haben, welches in zwanzig Minuten der Fall seyn kann; dann werden sie mit einem kleinen Schäufelchen herausgestochen, mit feinem Zucker bestaubt, und gehäuft angerichtet. Eine Schalevoll gezuckerte Milch wird besonders beygesetzt.

395. Abgeschmalzene Fleckerl.

Aus einem Nudelteig von vier Eyern, der dünnblättrig ausgewalkt worden ist, werden fingertupfengroße Fleckerl geschnitten. Diese werden, den abgeschmalzenen Nudeln gleich, im gesalzenen Wasser abgekocht, dann in einer flachen Reine mit einem zwey Löffelvoll großen Stück Butter abgedünstet, während dem aber mit feinen Semmelbröseln bestaubt.

Diese Fleckerl, wenn sie sehr dick gemacht sind, heißen dann abgeschmalzene Zweckerl.

396. Schunkenfleckerl.

Die aus dem, von drey ganzen Eyern bereiteten Nudelteig gemachten Fleckerl werden in Salzwasser abgekocht, abgeseiht und bey Seite gestellt. Jetzt werden zwey eygroße Stück Butter mit vier Eydottern weißflaumig abgetrieben, in diese Butter kommen dann acht Löffelvoll saurer Rahm, ein Tellervoll feingeschnittene Schinke, oder sonst reines Selchfleisch, und die Fleckerl; das Ganze wird mit Salz und Pfeffer gewürzt, gut durch einander gemengt, und in eine mit Schmalz bestrichene und mit Semmelbröseln stark bestaubte Form gefüllt, und in einer Röhre langsam gebacken.

397. Milchnocken.

Es werden vier eygroße Stückchen Butter mit sechs ganzen Eyern, welche nach und nach in dieselbe geschlagen worden, weißflaumig abgerührt, dann kommen sechs Löffelvoll Mehl und etwas Salz hinein; jetzt wird eine Maß Milch ins Kochen gebracht, in diese Milch wird

Digitized by Google

der Teig löffelweise in gefälliger Form abgestochen und eingelegt, mit feinem Zucker bestaubt und in einer Röhre gebacken. Bey dem Anrichten werden dieselben mit einem Löffel einzeln herausgenommen, und die schon färbigen obenan gelegt; eine Schalevoll gezuckerte Milch wird besonders beygesetzt.

398. Griesnocken.

Zwey eygroße Stückchen Butter werden, der vorhergehenden gleich, mit sechs ganzen Eyern, welche nach und nach in dieselbe geschlagen werden, flaumig abgetrieben. Zu dieser Butter kommen dann sechs Händevoll Gries, oder vielmehr so viel, daß das Ganze einen schwerflüssigen Teig gibt. Wenn der Teig eine halbe Stunde lang gestanden hat, so wird eine Maß Milch ins Kochen gebracht; in diese werden nun die Griesnocken mit einem Löffel eingelegt, so zwar, daß sie die Form des Löffels erhalten. Wenn das Ganze aufgekocht hat, so wird die Oberfläche mit feinem Zucker bestaubt, die Reine in eine geheizte Röhre gestellt, und eine halbe Stunde lang gebacken. Man muß die Hitze so zu leiten suchen, daß die Oberfläche eine schöne Farbe annehme. Bey dem Auftischen wird eine Schalevoll gezuckerte heiße Milch beygesetzt.

399. Erdäpfelnocken.

Es werden weichgekochte und abgeschälte Erdäpfel durch ein Sieb gestrichen; auf einen Tellervoll dieses Breyes werden zwey eygroße Stück Butter mit vier ganzen Eyern, welche nach und nach in dieselbe verrührt werden, flaumig abgetrieben, dann kommt der Erdäpfelbrey nebst einem halben Löffelvoll Salz und eben so viel Zucker hinzu, und es wird gut verrührt. Nun wird eine Maß Milch ins Kochen gebracht, in dieselbe wird der Teig löffelweise eingelegt, die Oberfläche mit Zucker bestaubt, und wenn es aufgekocht hat, in eine geheizte Röhre eingeschlossen. Die Hitze muß so geleitet werden, daß die obern in einer Zeit von zwanzig Minuten eine schöne Farbe bekommen. Bey dem Auftischen wird eine Schalevoll heiße gezuckerte Milch beygesetzt.

Digitized by Google

400. Mehlpfanzel.

Zu einem Mehlpfanzel werden drey eygroße Stückchen Butter mit acht Eydottern, welche nach und nach hineingeschlagen werden; flaumig abgetrieben, jetzt wird von der Eyerklar ein fester Schnee geschlagen und gleichfalls in die Butter vermengt, jedoch sehr behutsam, damit der Schnee nicht viel gerührt werde. Nach Erfolg dessen kommen vier Löffelvoll durch ein Sieb geseihtes Mehl, ein halber Löffelvoll Salz und noch einmahl so viel Zucker dazu; wenn alles gut gemengt ist, so wird in einer flachen Form ein nußgroßes Stückchen Schmalz bis zum Rauchen erhitzt, das Pfanzel hineingegossen und in einer geheizten Röhre langsam gebacken. Bey dem Auftischen wird eine Schalevoll kochende und gezuckerte Milch beygesetzt.

401. Griespfanzel.

Es werden zwey eygroße Stückchen Butter mit sechs Eydottern, welche nach und nach hineingeschlagen werden, flaumig abgetrieben, das abgesonderte Eyweiß wird zu festem Schnee geschlagen und in die Butter gemengt; jetzt werden sechs Löffelvoll Gries nebst einem Löffelvoll Zucker und einem halben Löffelvoll Salz in das Ganze behutsam eingerührt. Es wird sonach ein halbeygroßes Stückchen Schmalz in einer Form bis zum Rauchen erhitzt, das Pfanzel hineingethan und in einer Röhre gebacken. Bey dem Auftischen wird eine Schalevoll gezuckertes Obers beygesetzt.

402. Erdäpfelpfanzel.

Ein mittelgroßer Topf Erdäpfel weichgesotten, abgeschält und durch ein Sieb gestrichen; auf einen Tellervoll dieses Breyes werden zwey eygroße Stückchen Butter mit sechs Eydottern, welche nach und nach in dieselbe eingeschlagen werden, weißflaumig abgetrieben. Das abgesonderte Eyweiß wird nun zu festem Schnee geschlagen und in die Butter gemengt. Jetzt kommt auch der Erdäpfelbrey, ein Löffelvoll Zucker und ein halber Löffelvoll Salz dazu, und wenn alles genau gemengt ist, so wird ein Stückchen Schmalz in einer Form bis zum Rauchen erhitzt und das Pfanzel hineingethan, mit

Digitized by Google

feinem Zucker bestaubt und in einer Röhre langsam gebacken. Bey dem Auftischen wird eine Schalevoll gezuckertes Obers besonders beygesetzt.

403 Mehlschmarren. (Schmoren).

Zu einem Mehlschmarren werden sechs Löffelvoll Mehl mit acht Eydottern und einer halben Maß Obers zu einem dünnflüssigen Teig abgerührt, und mit einem Löffelvoll feingestoßenem Zucker und einem halben Löffelvoll Salz gewürzt; jetzt wird die abgesonderte Eyerklar zu festem Schnee geschlagen und in den Teig vermengt. Jetzt werden zwey eygroße Stück Schmalz in einer breiten Reine oder sonst einem flachen Gefäße bis zum Rauchen erhitzt, die Masse hineingegossen und ziemlich scharf geschmort, das heißt: man läßt den Kuchen an der untern Seite Kruste machen und Farbe nehmen; dann wird derselbe mit einem flachen und breiten Backlöffel stückweise umgewendet, und auch von dieser Seite geschmort. Hierauf wird der ganze Teig feingehackt, ein paar Löffelvoll heißes Schmalz darüber gegossen, die Gluth aufgefrischt, und das Ganze unter oftmahligem Umwenden noch eine kleine Weile geschmort.

Nun wird der Schmarren gehäuft angerichtet, mit feinem Zucker bestaubt und sogleich aufgetragen; denn der frisch bereitete und heiß genossene Schmarren ist weit schmackhafter als jener, der eine zeitlang warm gehalten worden ist.

404. Griesschmarren.

Es wird in eine Maß Milch so viel Gries eingekocht, daß es nach einigem Verkochen ein dickes Koch bildet. Man muß wohl bemerken, daß es nicht gleich so dick einkochen darf, indem der Gries durch das Kochen anzieht. Nach fünf Minuten langen Kochen wird die Masse mit einem Löffelvoll feinem Zucker und einem halben Löffel Salz gewürzt, mit einem eygroßen Stückchen Butter verrührt und kaltgestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird ein faustgroßes Stück Schmalz in einer großen Reine erhitzt, in dieses wird dann der Griesskuchen löffelweise eingelegt, und wenn die untere Seite bey schwacher Gluth Farbe angenommen hat, so wird der Schmarren umgewendet, und wenn dieß auch mit dieser Seite der Fall ist, so wird

Digitized by Google

es fein gehackt und nach einer Weile etwas schärfer geschmarrt, dann wird der Schmarren gehäuft angerichtet, mit feinem Zucker bestaubt und sogleich aufgetischt.

405. Semmelschmarren mit Weinbeeren.

Es werden zwey ganze Semmeln grobwürflig geschnitten, mit einem Seidel Obers und vier ganzen, in demselben abgeschlagenen Eyern begossen, und zeitweise umgerührt. Wenn die Semmeln aufgeweicht, und die Feuchtigkeit eingesaugt haben, so werden dieselben mit zwey Löffelvoll Zucker, etwas Salz und einem halben Pfund sorgsam ausgeklaubten Weinbeeren vermengt, und den vorhergehenden Schmarren gleich, in einer flachen und breiten Reine bis zur schönen Farbe mit Schmalz geschmarrt.

406. Erdäpfelschmarren.

Ein mittelgroßer Topf Erdäpfel werden weichgesotten, dann abgeseiht, reinlich abgeschält und dünnblättrig geschnitten. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird dann eine feingeschnittene Zwiebel in drey eygroßen Stückchen Schmalz gelb geröstet; sobald die Zwiebel gelb zu werden anfängt, werden die Erdäpfel in das Schmalz gethan, mit Salz bestaubt und langsam geschmort; haben die Erdäpfel von der untern Seite Farbe angenommen, so werden sie umgewendet, und so fort, bis sie hinreichend krustirt sind, dann werden sie recht heiß aufgetischt.

407. Semmelknödel.

Auf zwey Maß würflig geschnittene Semmel wird ein faustgroßes Stück Butter mit fünf ganzen Eyern, welche nach und nach hineingeschlagen werden, weißflaumig abgetrieben; in diese Butter kommen die geschnittenen Semmeln mit einigen Löffelvoll Obers und etwas Salz; es wird alles genau vermengt und zur Seite gesetzt. Nach einiger Zeit wird die Masse versucht; ist das Knödel fest und dennoch mürbe, so ist es recht; ist dieses aber nicht der Fall, so wird entweder mit Semmel und Eyern, oder mit etwas Obers nachgeholfen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie faustgroß in kochen-

Digitized by Google

des Wasser eingelegt, und, genau bedeckt, gegen zwanzig Minuten langsam gekocht. Bey dem Auftischen werden sie mit gerösteten Semmelbröseln bestaubt.

408. Griesknödel.

Es wird ein halb Pfund Schmalz mit sechs ganzen Eyern, welche nach und nach hineingeschlagen werden, weißflaumig abgetrieben; in dieses Schmalz kommt eine halbe Maß Gries ungefähr, so zwar, daß der Teig eine gewisse Schwerflüssigkeit erhalte. Nach einer halben Stunde, wenn der Gries gehörig angezogen hat, werden mit einem runden Löffel, der jedes Mahl in heißes Wasser getaucht wird, faustgroße Knödel in kochendes Wasser eingelegt, gesalzen und eine Viertelstunde lang gekocht, dann wird der Topf vom Feuer gesetzt, mit einem Glasvoll kalten Wasser der Sud abgeschreckt, und so genau bedeckt noch eine Viertelstunde lang ruhig stehen gelassen. Jetzt werden die Knödel angerichtet, und, mit gerösteten Semmelbröseln bestaubt, aufgetischt.

409. Ordinäre Griesknödel.

Man richtet eine halbe Maß Gries in einen Weidling, überbrennt denselben mit vier Löffelvoll heißgemachtem Schmalze, und gießt dann so viel kochendes Wasser über denselben, daß nach schnellem Umrühren das Ganze einen dickflüssigen Teig gibt, der nun, hinreichend gesalzen und bedeckt, zur Seite gestellt wird. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden die Knödel, faustgroß, in kochendes Wasser, welches gesalzen worden ist, eingelegt, eine Viertelstunde lang gekocht, dann mit kaltem Wasser abgeschreckt, und bedeckt auf eine kurze Zeit zur Seite gestellt. Bey dem Anrichten werden sie mit gerösteten Semmelbröseln bestaubt.

410. Pfannenkuchen.

Es werden vier Löffelvoll Mehl mit sechs Eydottern und einem Seidel Obers zu einem dicken und vom Löffel fließenden Teig angemacht, mit Zucker und Salz gewürzt; die Eyerklar wird zu festem Schnee geschlagen und in den Teig gemengt. Jetzt wird ein nußgroßes Stück-

Digitized by Google

chen Schmalz in einer flachen Pfanne erhitzt, und ein runder dünner Flecken von dem Teige darüber gegossen; man schiebt die Pfanne wieder über das Feuer, bewegt sie leicht, bis der Kuchen von unten Farbe bekommen hat, dann wird derselbe umgewendet, etwas Schmalz nachgegeben und wieder gebacken. Hat die untere Seite gleichfalls Farbe so läßt man den Kuchen aus der Pfanne in eine Schüssel gleiten, und und bestaubt ihn mit feinem Zucker. Nun wird ein anderer Kuchen über die Pfanne gegossen, und damit so lange fortgefahren, bis die ganze Masse aufgegangen ist. Obgleich das Backen geschwind; von Statten gehet, so thut man dennoch wohl, die Kuchen nach und nach, wie sie fertig werden, zur Tafel zu senden, weil sie nur von der Pfanne kommend sehr schmackhaft sind, durch das Kaltwerden aber allen Werth verlieren.

411. Kindskoch.

Zu einem Kindskoch werden sechs Löffelvoll Mehl (die *Löffel* als gehäuft voll angenommen) mit anderthalb Maß Obers abgerührt, aber nur nach und nach, damit kleine Klümpchen entstehen, dann wird es über scharfer Gluth so lange gerührt, bis es aufkocht; jetzt wird es mit ein paar Löffelvoll Zucker und etwas Salz gewürzt, eine Viertelstunde lang gekocht und dann angerichtet.

Man gibt es indessen selten so ganz ohne Beleg, und das *gewöhnlichste* sind die sogenannten Rammeln oder Schmankerln, zu deren Bereitung man folgender Maßen verfährt: Es wird nähmlich aus zwey Löffelvoll Mehl, einem Seidel Milch, zwey Eydottern, und einem Löffelvoll Zucker ein Köchel gemacht, und zwar wie das Kindskoch selbst; es muß nähmlich über dem Feuer so lange gerührt werden, bis es verdickt; aber nur bis zu einer gewissen Schwerflüssigkeit, denn zu fest darf es nicht werden. Nun wird ein Haselnuß großes Stückchen Schmalz über einem glatten Bleche erhitzt, ein Theil des Köchels darüber gegossen und anlegen gelassen. Wenn mans sieht, daß sich am Boden Rammeln angelegt haben, so wird das übrige Köchel herabgenommen, und die Rammeln, mit etwas Schmalz bestrichen; wenn es nun Farbe genug angenommen hat, so wird dasselbe von einer Seite mit dem Messer losgemacht, mit den Fingern aufgefaßt und herabgezogen. Dieses Verfah-

Digitized by Google

ren wird so lange fortgesetzt, als das Köchel dauert, oder als man der Rammeln benöthiget. Diesen Rammeln kann man übrigens verschiedene gefällige Formen geben, sie müssen zu diesem Ende noch über dem Bleche bleiben, bevor sie abgezogen werden; wenn man sie auf schmale Streifen schneidet, so lassen sich diese bey dem Herabnehmen über einen Kochlöffelstiel winden, und man bekömmt die sogenannten Strumpfbänder, oder man schneidet sie auf kleine Vierecke und windet diese als Stanitzchen (Duten) zusammen u. dgl.

412. Griesskoch.

Es wird in dritthalb Maß Obers so viel Gries eingekocht, daß es ein dünnflüssiges Koch gibt, welches durch ein längeres Kochen verdickt; man muß bey dem Einkochen hierauf Rücksicht nehmen, und immer noch etwas Obers in Bereitschaft haben, um nachhelfen zu können. Bey dem Auftischen wird die Oberfläche mit fein geriebenem Lebkuchen stark bestreut.

413. Reißkoch oder Milchreiß.

Ein halb Pfund Reiß wird nach dem sorglichen Reinklauben und Waschen mit dritthalb Maß Obers über scharfe Gluth gesetzt und langsam unter mehrmahligem Aufrühren ganz weich gekocht. Es muß nach dem Verkochen eine dickflüssige Consistenz annehmen, und wird dann mit zwey Löffelvoll feinem Zucker, mit etwas Salz gewürzt und bey dem Anrichten mit fein gestoßenem Zimmet und Zucker bestreut.

414. Hirsebreykoch.

Der Hirsebrey wird sorglich ausgewaschen, dann mit zweymahl so viel Milch, als derselbe der Menge nach beträgt, über scharfe Gluth gestellt und langsam gekocht; da derselbe stark anschwillt und die Milch ganz einsaugt, so wird so viel Obers nachgegossen, daß das Koch eine dickflüssige Masse annimmt, es wird dann mit zwey Löffelvoll Zucker und etwas Salz gewürzt, und bey dem Anrichten die Oberfläche mit über Limonien abgeriebenen Zucker bestaubt.

Digitized by Google

415. Kindskoch-Auflauf.

Zwey Löffelvoll Mehl werden mit einer halben Maß Obers, drey Löffelvoll gestoßenem Zucker und zwey eygroßen Stückchen Butter unter immerwährendem Rühren aufgekocht; dieses gibt ein schwerflüssiges Koch, in welches nach einigem Auskühlen acht bis zehn Eydotter eingeschlagen und verrührt werden. Das Eyerklar wird dann zu festem Schnee geschlagen, so zwar, daß, wenn man den Weidling umstürzt, derselbe nicht herausfällt; dieser Schnee wird dann in das Koch gemenget. Jetzt wird eine Form mit einem Stückchen Schmalz bis zum Rauchen erhitzt, die Masse hineingegossen und langsam gebacken. Man muß die Zeit so gut wählen, daß der Auflauf aus dem Ofen gleich auf den Tisch gesetzt werden kann, denn das leichte, lockerzitternde Ansehen desselben ist sehr ansprechend. Ist die Stunde des Anrichtens genau bestimmt, so läßt es sich wohl machen, man darf nur denselben fünf Minuten vor dem Anrichten in die geheizte Röhre setzen, und das Feuer behutsam leiten. Derselbe wird gewöhnlich gestürzt, und die Oberfläche mit feinem Zucker bestaubt.

416. Kaffeh-Auflauf.

Es werden zwey Löffelvoll Mehl mit zwey eygroßen Stück Butter, drey Löffel gestoßenem Zucker, vier Schalen starkem schwarzen Kaffeh und zwey bis drey Schalen Obers gut gemengt und über scharfer Gluth unter immerwährendem Rühren zu einem dickflüssigen Köchel abgekocht, in dieses werden nach einigem Auskühlen acht bis zehn Eydotter und eine kleine Messerspitzvoll Salz verrührt, dann wird das Eyerklar zu festem Schnee geschlagen, und in das Köchel verrührt, jedoch nur so weit, daß sich der Schnee mit dem Köchel menge, ohne ganz verrührt zu werden. Dann wird in einer Form ein Stückchen Schmalz bis zum Rauchen erhitzt, die Masse hineingegossen und in einer geheizten Röhre langsam gebacken, welches gegen eine halbe Stunde dauern kann.

Bey dem Anrichten wird es über eine Schüssel gestürzt und mit feinem Zucker bestaubt.

Digitized by Google

417. Aufgelaufenes Schmankerlkoch.

Es wird nach der bey dem Artikel 403 gegebenen Weisung ein etwas dickes Kindskoch bereitet, so zwar, daß man mit zwey Kochlöffelvoll Mehl und einer halben Maß Obers ausreicht, dazu kommen zwey eygroße Stückchen Butter und drey Löffelvoll Zucker. Nach einigem Auskühlen werden in dieses Köchel acht Eyer verrührt, das Eyerklar wird zu festem Schnee geschlagen und in das Ganze gemengt, jedoch so, daß dieselben nicht ganz verrührt werden. Nun wird ein nußgroßes Stückchen Schmalz in einer Form bis zum Rauchen erhitzt, die Masse einen Finger tief hineingegossen, mit klein gebrochenen Rammeln (Schmankerl) dick bestreut, dann wieder einen Finger hoch begossen, mit Rammeln bestreut, und so fort bis die Masse aufgegangen ist, dann wird der Auflauf langsam gebacken und bey dem Auftischen mit feinem Zucker bestaubt. Die Bereitung der Schmankerl ist gleichfalls bey dem Kindskoch, Art. 411, gelehrt worden.

418. Auflauf von Reiß.

Ein Viertelpfund reingeklaubter Reiß wird in einer Maß Milch so weich gekocht, daß man denselben durch ein Sieb streichen kann; in diesen durchgestrichenen Reiß kommen, zwey eygroße Stückchen frische Butter, zwey Löffelvoll über eine Orange abgeriebener Zucker und eine kleine Messerspitzevoll Salz. Wenn es zu einem schwerflüssigen Köchel eingekocht hat, so werden nach einigem Auskühlen acht Eydotter nebst der zu Schnee geschlagenen Eyerklar hineingemengt, jedoch nur so, das derselbe nicht ganz verrührt sey. Nun wird ein nußgroßes Stückchen Schmalz in einer Form oder Casserolle bis zum Rauchen erhitzt das Koch hineingegossen, und langsam gebacken. Bey dem Auftischen wird der Auflauf mit gestoßenem Zucker bestaubt.

419. Auflauf von Gries.

Es werden in eine halbe Maß Obers drey Händevoll Gries eingekocht, so zwar bis es ein schwerflüssiges Köchel bildet, in dieses

werden zwey eygroße Stückchen Butter, zwey Löffelvoll gestoßener Zucker und eine kleine Messerspitzevoll Salz, gethan, und noch einmahl aufgekocht; dann kommen acht Eydotter dazu. Nach genauem Verrühren wird das Eyerklar zu festem Schnee geschlagen, und in das Ganze vermengt. Hiervon wird ein nußgroßes Stückchen Schmalz in einer Form bis zum Rauchen erhitzt, das Köchel hineingegossen und langsam gebacken. Bey dem Auftischen wird gestoßener Zucker über den Auflauf gestaubt.

420. Aufgelaufenes Küpfelkoch.

s wird eine Maßvoll feingeriebener Küpfel mit zwey eygroßen Stückchen Butter eine kleine Weile geröstet, dann werden zwey Löffelvoll gestoßener Zucker, ein halber Löffel feiner Zimmet und eine kleine Messerspitzevoll Salz hineingethan, mit einer halben Maß Obers aufgegossen und zu einem schwerflüssigen Köchel verkocht. In dasselbe kommen dann acht Eydötter und das zu festem Schnee geschlagene Eyerklar. Wenn alles genau vermengt ist, so wird ein nußgroßes Stückchen Schmalz in einer Form bis zum Rauchen erhitzt, das Köchel hineingegossen und langsam gebacken. Bey dem Auftischen wird etwas Zucker über dasselbe gestaubt.

421. Aufgelaufenes Küpfelkoch anderer Art.

Es wird ein feines Köchel gemacht, von einem Löffelvoll Mehl, einem eygroßen Stückchen Butter, zwey Löffelvoll Zucker, einem Seidel Obers, welches zusammen über dem Feuer bis zum Verdicken emsig gerührt wird, dann werden sechs Eydotter hineinverrührt, und die Eyerklar zu festem Schnee geschlagen und hineingemengt. Jetzt werden acht gewöhnliche Küpfeln auf runde messerrückendicke Scheiben geschnitten, in Obers eingetaucht und immer zwey und zwey mit Ribiseln oder sonst einem Eingesottenen bestrichen und zusammengelegt, dann das Ganze mit feinem Zucker bestaubt. Wenn alles so vorgerichtet ist, so wird eine Form stark mit Schmalz bestrichen, mit Semmelbröseln ausgestaubt, darauf einen halben Finger tief mit einem Köchel aufgegossen, die ganze Oberfläche mit den Küpfelscheiben belegt, dann wieder ein Köchel aufgegossen und so fort, bis alles aufgegangen ist,

Digitized by Google

dann wird es langsam gebacken und gestürzt, oder auch sammt der Form aufgetischt.

423. Aufgelaufenes Äpfelkoch.

Es werden zwölf Maschanzker (Borsdorfer), oder in deren Ermangelung eben so viel Reinettäpfel von einander geschnitten, die Knospen und das Gehäuse herausgeschnitten und nun mit etwas Butter und Wasser langsam sehr weich gedünstet, und durch ein Sieb gestrichen. Dieses Äpfelmus wird mit vier starken Löffelvoll feinem Zucker in einem Weidling verrührt und unter immerwährendem gleichförmigen Rühren von fünf zu fünf Minuten ein Eyerklar hinzugethan, so daß in einer vollen Stunde des ununterbrochenen Rührens zwölf Eyer mit den Äpfeln verrührt sind. Diese Masse wird nun in eine mit Butter bestrichene Porzellanschale gethan, in gefällige Form gestrichen, mit feinem Zucker bestaubt und langsam gebacken.

Man sucht solchen Speisen auch durch Wohlgerüche nachzuhelfen; so kann z. B. der Zucker über Limonien oder Orangen abgerieben werden, oder es werden ein paar Löffelvoll Orangenblüthwasser dazu gethan u. dgl.

424. Aufgelaufenes Marellenkoch.

Vier und zwanzig schöne Marellen werden gespalten, die Steine herausgenommen, und das Fleisch mit einem eygroßen Stückchen Butter und einem Löffelvoll Zucker so lange gedünstet, bis selbe zu einem dickflüssigen Teig geworden; jetzt werden sie durch ein Sieb gestrichen, so viel Löffelvoll Brey, so viel Löffelvoll fein gestoßener Zucker werden dann in einem Weidling verrührt und von fünf zu fünf Minuten unter immerwährendem gleichförmigen Rühren ein Eyerklar eingeschlagen, so daß in einer Stunde zwölf derselben eingerührt sind. Die Masse hat nun an Umfang sehr zugenommen. Jetzt wird das Koch in eine mit Butter bestrichene Porzellanschale oder eine andere gefällige Form gethan, glatt gestrichen, mit feinem Zucker bestaubt und langsam gebacken. Das Backen braucht wenigstens drey Viertelstunden, muß daher sehr langsam vor sich gehen, und die Obstspeise muß noth-

wendiger Weise eine halbe Stunde vor dem Anrichten in die Röhre gethan werden.

425. Aufgelaufenes Pfirsichkoch,

426. Aufgelaufenes von Reineclauden,

427. Auflauf von Quitten (Kitten),

werden alle nach der gegebenen Weisung, und zwar das letztere nach dem Äpfelkoch, die übrigen nach dem Marellenkoch bereitet.

Die Hauptsache ist, daß die wässerige Feuchtigkeit des Obstes durch das Dünsten so viel als möglich beseitiget werde, und daß das Rühren am kalten Orte ununterbrochen und gleichförmig geschehe, und die zu verwendenden Eyer möglichst frisch sind, endlich daß das Backen langsam vor sich gehe, dann wird das Gericht jedes Mahl vollkommen gerathen.

428. Auflauf von Käse.

Es wird ein Tellervoll geriebener Groyerkäse mit zwey eygroßen Stückchen Butter, zwey Löffelvoll Mehl und einer halben Maß Obers, einem halben Löffelvoll Salz, eben so viel Zucker und einem Messerspitzvoll Pfeffer zu einem Köchel unter immerwährendem Rühren aufgekocht; in dasselbe werden dann acht Eydotter verrührt, das Eyerklar zu festem Schnee geschlagen und hineingemengt. Nun wird ein nußgroßes Stückchen Schmalz in einer Form bis zum Rauchen erhitzt; die Masse hineingegossen und langsam gebacken. Wenn die Hälfte Parmesan- und die Hälfte Groyerkäse genommen wird, so ist das Gericht um so viel schmackhafter.

429. Auflauf von Erdäpfelmehl.

Das Erdäpfelmehl wird erzeugt, falls man keines vorräthig hat, wenn man eine Schüsselvoll Erdäpfel reinlich schält und sie dann fein reibt, das Geriebene wird dann in vielem Wasser recht durch einander gerührt, und geschwind durch ein mittelfeines Sieb durchgeseiht; nach einer kurzen Zeit hat sich das Mehl oder die Stärke zu Boden gesetzt, das darüber stehende Wasser wird dann abgeseiht und wieder frisches

Digitized by Google

aufgegossen, bis man endlich dieses Mehl ganz weiß und rein erhält. Jetzt wird dieses Mehl mit drey Löffelvoll feingestoßenem Zucker, einer halben Maß Obers und einem Stäubchen Salz zu einem Köchel aufgekocht, es muß jedoch unter immerwährendem Rühren geschehen, weil das Mehl immer wieder zu Boden sinkt, und leicht unauflösbare Klümpchen machen würde. In dieses Köchel werden acht Eydotter gerührt, die Eyerklar zu festem Schnee geschlagen, hineingemengt und dem Vorhergehenden gleich gebacken.

430. Vanille-Auflauf,

431. Orangen-Auflauf,

432. Citronen-Auflauf,

433. Zimmet-Auflauf,

434. Auflauf von gebranntem Zucker,

werden auf die vorher angegebene Weise und zwar von Erdäpfelmehl oder von gewöhnlichem Mehl wie bey dem Kindskoch-Auflauf bereitet. Die Vanille und der Zimmet werden mit Zucker feingestoßen beygegeben, die Orangen und Zitronen aber über Zucker abgerieben und dem Köchel beygegeben.

Zum Auflauf von gebranntem Zucker wird derselbe mit zwey Löffelvoll Wasser über die Gluth gesetzt und so lange gehitzt, bis derselbe röthlich gelb zu werden anfängt, in welchem Momente solcher einen eigenen angenehmen Geschmack und Geruch annimmt; dann gießt man löffelweise heißes Wasser hinzu und rührt ihn schnell durcheinander, dadurch wird derselbe sogleich aufgelöst, da hingegen viel Wasser auf einmahl zugegossen, ihn nur nach längerer Zeit völlig zerfließen macht.

435. Chocolate-Auflauf.

Zwey Löffelvoll Mehl, vier Zeltchen Chocolate, zwey starke Löffelvoll gestoßener Zucker, zwey eygroße Stückchen Butter, eine halbe Maß Obers und eine kleine Messerspitzevoll Salz werden durch einander gemengt, und über dem Feuer unter immerwährendem Rühren

*

zu einem schwerflüssigen Köchel aufgekocht. Wenn die Chocolate klein geschnitten oder gerieben dazu gekommen, so ist dieselbe völlig aufgelöst, da hingegen in größeren Stücken dieselbe mehr Zeit zum Auflösen braucht und das Köchel in diesem Falle länger gekocht und gerührt werden müßte.

In dieses Chocolate-Köchel werden dann acht Eydotter verrührt, die Eyerklar zu festem Schnee geschlagen und in dasselbe gemengt, und das Ganze in eine Form gegossen, worin ein kleines Stückchen Schmalz bis zum Rauchen erhitzt worden ist. Dieser Auflauf wird den vorhergehenden gleich langsam gebacken, und aus dem Ofen kommend sogleich auf die Tafel gesetzt.

436. Kindskoch-Wannel.

Zu diesen Wanneln werden zwey Löffelvoll Mehl mit einem eygroßen Stückchen Butter, einer halben Maß Obers, sechs Eydottern, zwey Löffelvoll fein gestoßenem Zucker und einer kleinen Messerspitze Salz durch einander gemengt, und unter immerwährendem Rühren über dem Feuer zu einem schwerflüssigen Köchel aufgekocht, dann sogleich vom Feuer gestellt und noch eine kleine Weile gerührt. Jetzt werden zwölf bis sechszehn blecherne Wannel mit Butter bestrichen, mit dünn ausgewalktem mürben oder auch von einer andern Bereitung übrig gebliebenem Butterteig ausgefüttert, mit besagtem Köchel ausgefüllt und langsam gebacken, wobey der Ofen oder die Röhre mehr von unten als von oben heiß seyn muß. Man pflegt dieses Backwerk als Mehlspeise oder vielmehr als Mehlspeise und Bäckerey zugleich, und daher zur letzten Speise aufzutischen.

Wenn wir nun annehmen, daß man wenigstens drey Viertelstunden zur Tafel sitzt, so kommt die Reihe an diese Mehlspeise eine halbe Stunde nach der Suppe. Diese Zeit ist gerade hinreichend um sie gar zu machen, dem zu Folge dürfen die Wannel nicht eher in den Ofen kommen, als bis die Suppe zu Tische gesendet worden ist.

437. Krem-Wannel mit Vanille.

Diese Wannel unterscheiden sich von den vorhergehenden nur dadurch, daß man dem Köchel eine halbe Schale mit Zucker sehr fein

Digitized by Google

gestoßene Vanille zusetzt; die übrige Behandlung hat dieses mit dem vorhergehenden gemein.

438. Markwannel.

Es werden zwey Löffelvoll Mehl mit einer halben Maß Obers, einem Löffelvoll Zucker, einem halben Löffelvoll Salz, sechs Eydottern und einem eygroßen Stück Butter zu einem Köchel unter immerwährendem Rühren aufgekocht, dann mit einem Viertelpfund kleinwürflig geschnittenem Mark vermengt; dieses Köchel wird in ein mit mürbem Teig ausgefüttertes Blechwannel gefüllt und langsam gebacken, hierauf über die Schüssel gestürzt und ohne Zucker aufgetischt.

439. Nudelwannel.

Die fein geschnittenen Nudeln von zwey Eyern Nudelteig werden in einer halben Maß Obers eingekocht, mit einem eygroßen Stückchen Butter, zwey Löffelvoll Zucker, sechs Eydottern und etwas Salz vermengt und kalt gestellt; jetzt werden zehn bis zwölf kleine Blechwannel mit Schmalz bestrichen, mit feinen Semmelbröseln ausgestaubt, mit dem Köchel angefüllt und langsam gebacken, hierauf über eine Schüssel gestürzt und mit feinem Zucker bestaubt, aufgetischt.

440. Reißwannel.

Es wird ein Viertelpfund Reiß sorglich durchgeklaubt, mehrmahlen ausgewaschen, mit Wasser aufgekocht, dann abgeseiht, und mit einer halben Maß Obers weich gekocht; hiezu kommt ein eygroßes Stückchen Butter, zwey Löffelvoll Zucker, eine Messerspitzevoll Salz und sechs Eydotter. Da der Reiß gerne viel einsaugt, so thut man wohl, etwas Obers vorräthig zu haben, um nachgießen zu können. Nun wird alles zusammen unter immerwährendem Rühren noch einmahl aufgekocht und dann bey Seite gesetzt. Jetzt werden die Blechwannel mit Schmalz bestrichen, mit Semmelbröseln stark bestaubt, das Köchel hineingefüllt und langsam gebacken.

Digitized by Google

441. Mandelwanneln.

Es wird ein halbes Pfund Mandeln in ein heißes Waſſer gethan und ſo lange darin gelaſſen, bis ſich das feine braune Häutchen leicht abnehmen läßt, dann werden ſie abgetrocknet und fein geſtoßen; die Mandeln kommen in die Maſſe des Kindskochs mit der Vanille. Die übrige Behandlung bleibt dann dieſelbe.

442. Semmelwanneln.

Ein Tellervoll weiße Semmelbröſeln werden mit einem eygroßen Stückchen Schmalz lichtgelb geröſtet, mit einer halben Maß kochendem Obers aufgegoſſen, und zu einem Köchel verkocht; in dieſes kommen nun zwey Löffelvoll geſtoßener Zucker, ein Meſſerſpitzvoll Salz und ſechs Eydotter nebſt dem zu Schnee geſchlagenen Eyerklar; dieſes wird genau verrührt und kalt geſtellt. Während dieſem werden eine gewiſſe Anzahl Blechwannel mit Schmalz beſtrichen und mit Semmelbröſeln ausgeſtaubt, das Köchel hineingefüllt und langſam gebacken. Bey dem Anrichten werden dieſelben über eine Schüſſel geſtürzt und mit feinem Zucker beſtaubt.

443. Weichſelkuchen.

Zu dieſem Kuchen werden ein halbes Pfund Mandeln in heißes Waſſer gethan, und ſo lange darin gelaſſen, bis ſie ſich leicht abſchuppen laſſen, dann werden ſie fein geſtoßen, eine halbes Pfund Zucker wird ebenfalls fein geſtoßen; jetzt werden zwey eygroße Stück Butter mit den Mandeln, dem Zucker und acht Eydottern eine halbe Stunde lang abgetrieben. Wenn dieß erreicht iſt, ſo wird die Maſſe mit einem halben Löffelvoll fein geſtoßenem Zimmet und einer Meſſerſpitze voll Salz und eben ſo viel Muscatnuß gewürzt, das Eyerklar wird zu feſtem Schnee geſchlagen, in die Maſſe behutſam gemengt, und zwey Händevoll Semmelbröſel hineingerührt. Nun wird eine ſtarke mit Schmalz beſtrichene Form mit feinen Semmelbröſeln ausgeſtaubt, in dieſe wird halben Finger hoch von der Maſſe aufgegoſſen, darüber werden einen Finger hoch entkernte Weichſeln gelegt, mit feinem Zucker beſtaubt, dann kommt wieder einen Finger hoch von der Maſſe darauf und dann wieder Weichſeln, und ſo fort, bis die Form voll,

Digitized by Google

oder die Masse aufgegangen ist. Der Kuchen wird dann langsam gebacken, und mit feinem Zucker bestaubt, lauwarm aufgetischt.

444. Erdbeerkuchen.

445. Himbeerkuchen.

Diese werden auf dieselbe Weise wie der Weichselkuchen bereitet, statt der Weichseln werden dann Erdbeeren oder Himbeeren gebraucht, und dann mit Zucker bestaubt.

446. Aepfelkuchen.

Acht bis zehn schöne Maschanzker oder Reinettäpfel werden geviertheilt, das Gehäuse ausgeschnitten und reinlich geschält, die Spalten dünnblättrig geschnitten und mit ein paar Löffelvoll Zucker und zwey Löffelvoll Rhum, oder noch vortheilhafter mit ein paar Löffelvoll Maraschino gewürzt. Der Teig wird wie zu dem Weichselkuchen vorgerichtet und ganz so in die Form lagenweise mit den Aepfeln angefüllt, endlich langsam gebacken, damit die Aepfel weich werden, dann umgestürzt, mit feinem Zucker bestaubt, und lauwarm aufgetischt.

447. Marellenkuchen.

Dem Aepfelkuchen gleich gehet auch der Marellenkuchen. Es ist übrigens nicht unumgänglich nothwendig, daß man zu diesen Kuchen Mandeln nimmt, sondern drey Händevoll Semmelbröseln mehr, und der Kuchen gewinnt dieselbe Consistenz, verliert jedoch an Geschmack.

448. Pudding mit Schodo (Cheaudeau).

Zwey Maßvoll kleinwürflig geschnittene Semmelschmollen werden mit einem Glasvoll kalten Obers bespritzt, durch einandergeschwungen und zur Seite gesetzt. Jetzt wird ein Stück Butter in der Größe von zwey Fäusten (ein halbes Pfund) mit acht Eydottern, welche nach und nach hineingeschlagen werden, weißflaumig abgerührt, dazu kommen zwey Löffelvoll fein gestoßener Zucker, ein Viertelpfund entkernte Rosinen, eben so viel sorgsam geklaubte Weinbeeren, ein Löffelvoll

Digitized by Google

fein geschnittene Limonienschalen und die etwas aufgeweichte Semmel; dieß alles wird gut durch einander gemengt. Nun wird eine Serviette oder sonst ein reines Tuch in der Mitte mit Butter bestrichen, mit Mehl bestaubt, die Masse darauf gethan und auf einen runden Ballen zusammengebunden; während diesem wird ein Topf mit heißem Wasser ans Feuer gesetzt, und wenn dieses kocht, so wird der Pudding hineingethan, das Wasser gesalzen und, genau bedeckt, zwey Stunden lang langsam gekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird ein großes Seidel (anderthalb Seidel) weißer starker Wein in einen zwey Maß großen Topf gegossen, ein halbes Pfund Zucker, der Saft von einer Limonie und zwölf Eydotter hinzugethan und mit einer Schneeruthe über scharfer Gluth emsig so lange geschlagen, bis die Masse verdickend, äußerst feinblasig den Topf über die Hälfte füllt, dann wird dieser in kaltes Wasser gehalten, aber noch eine Zeitlang fortgeschlagen, um das allzu leichte Stocken abzuhalten. Jetzt wird der Pudding aus dem Tuch gebunden, in eine tiefe Salatschale angerichtet und, mit Schodo begossen, zur Tafel gesendet.

449. Mandelpudding.

Zu einem Mandelpudding wird ein halbes Pfund Mandeln in kochendes Wasser geworfen und so lange darin gelassen, bis sie sich leicht abschuppen lassen, dann werden sie abgetrocknet und fein gestoßen; diese Mandeln werden nun mit eben so viel feingestoßenem Zucker und acht Eydottern durch ein halbstündiges Rühren gehörig vermengt und flaumig gemacht, dann wird das Eyerklar zu festem Schnee geschlagen, und nebst zwey Händevoll feinen Semmelbröseln in die Masse verührt. Jetzt wird eine glatte Form mit reinem Schmalz oder Butter stark bestrichen, mit Semmelbröseln bestaubt und die Masse hineingegossen; die Form wird dann in eine tiefe Reine oder in einen großen Topf, in welchen zwey Finger hoch kochendes Wasser aufgegossen ist, gestellt, so daß das Wasser an die Hälfte der Form reicht. Der Topf wird nun über scharfe Gluth gestellt, genau bedeckt und drey Viertelstunden lang auf diese Weise gedämpft, dann wird der Pudding in eine Schale gestürzt und mit dem Schodo begossen. Dieser

Digitized by Google

Schodo wird nach der im vorhergehenden Artikel gegebenen Weisung bereitet.

Zu bemerken bleibt jedoch, daß die Zeit zum Garwerden des Puddings und des Schodo so berechnet wird, daß beyde vom Feuer kommend zur Tafel gesendet werden können.

449. Reißpudding.

Ein Viertelpfund geklaubter und reinlich ausgewaschener Reiß wird mit drey Seidel Obers so weich gekocht, daß derselbe als ein dickes Koch durch ein Sieb gestrichen werden kann. Dieses Koch wird mit zwey eygroßen Stückchen Butter und zwey starken Löffelvoll gestoßenem Zucker nebst einer Messerspitzvoll Salz unter immerwährendem Rühren aufgekocht. In dasselbe kommen nach einigem Auskühlen acht Eydotter, wenn diese gut verührt sind und das Ganze völlig kalt geworden ist, so wird eine glatte runde Form mit Schmalz bestrichen, mit Semmelbröseln ausgestaubt, die Masse hineingethan, und dem vorhergehenden Pudding gleich gedämpft und bey dem Anrichten mit dem Schodo begossen.

450. Erdäpfelpudding.

Dieser Pudding wird dem vorhergehenden ganz gleich behandelt, nur daß, statt Reiß, rohgeschälte Erdäpfel in Obers (Rahm) weich gekocht werden.

451. Reißmeridon.

Ein halbes Pfund Reiß wird nach dem sorglichen Durchklauben und Auswaschen mit einer Maß Milch über scharfe Gluth gestellt, und zeitweise aufgerührt; wenn der Reiß dann dick geworden ist, so wird etwas Obers nachgegossen, bis derselbe ein dickes Koch gibt. Jetzt werden zwey eygroße Stückchen Butter und sechs ganze Eyer hineingethan und unter immerwährendem Rühren aufgekocht, mit einem kleinen Löffelvoll Salz und eben so viel Zucker gewürzt, sorgsam abgeschmeckt und kalt gestellt. Hierauf wird eine Form mit Schmalz ausgestrichen und mit Semmelbröseln bestaubt, dann daumdick mit Reiß aufgelegt oder gefüttert, in die Mitte

Digitized by Google

wird ein beliebiges Eingemachtes gethan, dann mit dem übrigen Reiß bedeckt, und in einer geheizten Röhre oder einem Ofen gebacken, welches eine halbe Stunde Zeit braucht. Der Meridon wird dann umgestürzt und zur Tafel gesendet.

453. Hirsebrey-Meridon.

Der reinlich ausgewaschene Hirse, eine halbe Maß ungefähr, wird, dem vorhergehenden Reiß gleich, in der Milch zu einem dicken Koch weich gekocht, mit zwey eygroßen Stückchen Butter und vier ganzen Eyern verrührt und unter immerwährendem Rühren aufgekocht, mit Salz und etwas Zucker gewürzt, und kalt gestellt. Die übrige Behandlung bleibt ganz dieselbe, wie bey dem vorhergehenden Reißmeridon.

445. Semmelschnitten mit Zimmet.

Es werden einige runde Semmeln ganz weiß abgerieben, dann auf zwey Messerrücken dicke Scheiben geschnitten, in Obers eingetaucht, mit feinem Zucker und Zimmet an beyden Seiten stark bestaubt und über Blech oder über mehrere Schüsseln an einander gereiht; nach ein paar Stunden, wenn die Schnitten ein wenig abgetrocknet sind, werden dieselben in abgeschlagene, mit der Hälfte Wasser verdünnte Eyer getaucht, mit feinen Semmelbröseln belegt, und in recht heiß gemachtem Schmalze gelbbraun gebacken. Wenn sie aus dem Schmalze kommen, werden sie noch einmahl mit Zucker und Zimmet bestaubt, und sogleich aufgetischt.

455. Zimmetschnitten oder Semmelschnitten auf eine andere Art.

Es werden einige Semmeln, den vorhergehenden gleich, weiß abgerieben, aber nur auf einen Messerrücken dicke Scheiben geschnitten, dann werden zwey und zwey solche Scheiben mit einem Köchel (siehe weiter unten) zusammengeklebt, endlich in Obers eingetaucht und den vorhergehenden ganz gleich beendet.

Das Zimmetköchel entstehet, wenn man einen starken Löffelvoll

Digitized by Google

Mehl mit einem eygroßen Stückchen Butter, vier Eydottern, einem Seidel Obers und zwey Löffelvoll gestoßenem Zucker über dem Feuer rührt, bis es ein dickflüssiges Köchel gibt, zu welchem dann drey Kaffehlöffelvoll fein gestoßener Zimmet gethan wird.

456. Semmelschnitten mit Johannisbeeren (Ribisel).

Die Ribiselschnitten unterscheiden sich von den vorhergehenden nur dadurch, daß statt des Zimmetköchels eingemachte Ribisel in dieselben gestrichen werden, die übrige Behandlung bleibt ganz dieselbe.

457. Semmelschnitten mit Zwetschken.

Es werden ein Pfund dürre Zwetschken ganz weich gekocht, dann entkernet und fein geschnitten, endlich mit Zucker und Zimmet gewürzt, und statt des Zimmetköchels zwischen die Scheiben gestrichen, die übrige Behandlung bleibt jener gleich.

458. Erdbeerschnitten.

459. Himbeerschnitten.

Zu diesen beyden Gerichten werden die Semmeln so vorgerichtet, wie zu den Zimmetschnitten; statt des Zimmetköchels kommen stark mit Zucker vermengte Erdbeeren oder Himbeeren hinein, dann werden aber die Schnitten nicht wie jene in der Pfanne gebacken, sondern in einer Bratpfanne mit etwas Schmalz an beyden Seiten abgebraten, weil sie in der Pfanne leicht aus einander fallen könnten. Bey dem Auftischen werden sie noch einmahl mit feinem Zucker bestaubt.

460. Polenda.

Es wird in einer starken Pfanne eine Maß Wasser mit einem eygroßen Stück Butter und einem halben Löffelvoll Salz übers Feuer gesetzt, und wenn dasselbe kocht, so wird so viel Mays- (Kukurutz) Mehl unter immerwährendem Rühren eingekocht, daß es einen dicklichen Teig gibt. Dieser Teig wird dann noch eine Weile über dem Feuer fortgerührt, damit er gut austrockne; nun wird das Ganze bey Seite gesetzt und mit einem reinen Tuche bedeckt. Nach

Digitized by Google

einer Viertelstunde ist der Teig zu einem ziemlich festen Kuchen eingetrocknet; derselbe wird nun mit dünnem Draht auf dünne handgroße Scheiben geschnitten, rund laufend über eine Schüssel gereiht und mit heißer Butter abgebrüht aufgetischt.

461. Polenda mit feinem Kräutchen.

452. Polenda mit Trüffeln.

Zu dem ersteren dieser Gerichte wird in die Butter ein feines Kräutchen (aus einem Löffelvoll fein geschnittenem Bertram, eben so viel Körbelkraut, eben so viel fein geschnittenen Schampignon und der Hälfte so viel sehr feingeschnittenen und ausgepreßten Schalotten bestehend) gemengt, mit gehitzt und über die, nach dem vorhergehenden Artikel bereitete Polenda gegossen.

Zu dem zweyten Gerichte kommen sechs Löffelvoll auf dünne Scheiben, und zwey Löffelvoll fein geschnittene, und beyde mit zwey eygroßen Stückchen Butter vorher anpassirte Trüffeln.

463. Spritzkrapfen.

Es werden in eine halbe Maß kochende Milch drey Seidel oder ein halbes Pfund Mehl eingekocht, dieses muß jedoch mit fester Hand unter stätem Rühren geschehen, damit der Teig recht durch einander gemengt und gleichförmig verdickt werde; zu diesem Endzweck muß die Milch, in welche ein eygroßes Stückchen Butter und eben so viel Zucker gelegt wird, in einer starken Pfanne oder einer Casserolle aufgesetzt werden. Wenn der Teig gehörig verdickt ist, so werden in denselben, und zwar nach einigem Auskühlen, sieben ganze Eyer nach und nach eingeschlagen und genau verrührt. Jetzt wird dieser Teig in eine Spritze, welche vorne mit einem Sterne versehen ist, gethan, und mit dem Stämpel rundgebogene Stritzen oder Krapfen in schwach gehitztes Schmalz gepreßt, und langsam gebacken. Hat die untere Seite Farbe angenommen, so wird der Krapfen umgewendet. Wenn dieselben aus dem Schmalz genommen werden, so werden sie mit feinem Zucker an beyden Seiten bestaubt und sogleich aufgetischt.

Digitized by Google

456. Schlüsselkrapfeln.

Der vorhergehende Brandteig wird nußklein in das nur schwach erhitzte Schmalz eingeschlagen und gelbroth gebacken, dann mit feinem Zucker bestaubt und sogleich aufgetischt. Um das Einschlagen leicht, geschwind und regelmäßig machen zu können, wird der Teig über ein umgekehrtes Teller einen halben Finger tief aufgestrichen, mit einem Messer, welches in heißes Schmalz getaucht wird, auf fingerbreite Streifen abgetheilt und dann mit demselben Messer in kleinere Stückchen herabgeschoben. Früher waren solche Krapfel mit dem Schlüsselreif von der Masse auf diese Weise gemacht worden, daher die Benennung.

Um solchem Backwerke mehr Werth zu geben, oder dasselbe leckerhafter zu machen, wird in ein jedes, nach dem sie schon gebacken sind, etwas Eingesottenes, als Weichseln, oder Marellen, gethan.

464. Zuckerstrauben.

Es werden vier Löffelvoll Mehl und drey Löffelvoll feiner Zucker mit sechs bis sieben Eyerklar zu einem dünnflüssigen Teig abgerührt; sollte diese Menge Eyerklar nicht hinreichen, um den Teig dünnflüssig zu machen, so kann man ein paar Löffelvoll Wasser, oder viel besser noch Eyerklar nachgießen (nur ja keine Milch). Jetzt wird dieser Teig in einen spitzigen Trichter gethan, und in heißes Schmalz, welches in einem kleinen Pfännchen gehitzt wird, geschwind eingetropft, bis die Oberfläche ein ganz zusammenhängendes Blatt bildet. Hat die untere Seite Farbe angenommen, so wird es umgewendet, und dann mit dem Eintropfen so lange fortgefahren, bis die ganze Masse aufgegangen ist. Endlich wird alles über ein reines Tuch gethan, die Blätter über einander gelegt, und mit einer Schale voll gezuckerter und heißgemachter Milch aufgetischt.

Digitized by Google

Zehnter Abschnitt.

Mannigfaltiges Backwerk betreffend.

467. Die Bereitung des Butterteiges.

Aus einem Tellervoll feinem weißen Mehle, einem Eydotter, einem Eydotter großen Stückchen Butter, etwas Salz und einem Seidel Milch wird ein halbweicher Teig bereitet und recht tüchtig durchgeknetet. Von diesem Teige hängt das Gelingen der weiteren Bereitung ab, und so muß man denn vorzüglich hierauf sehen. Wir wissen wohl, daß ein Tellervoll Mehl auf ein Seidel Milch keine sehr genaue Angabe ist, allein dieses kann auch dann nicht genau seyn, wenn wir die Angabe nach dem strengsten Gewichte machen wollten, weil das Mehl frisch oder alt gemahlen, frisch oder trocken, in feuchter oder trockener Witterung immer einen andern Teig gibt, und zwar in frisch gemahlenem Zustande nachlassend, das heißt, der fest angemachte Teig wird nach einer Weile fast um die Hälfte weicher, lang und trocken aufbewahrt, Mehl saugt dagegen viel Feuchtigkeit ein, und ein aus solchem Mehle weich angemachter Teig wird nach einer Weile fast um die Hälfter fester; für das Auge und für das Gefühl haben solche Mehlgattungen keine wahrnehmbare Zeichen, und so muß man das erste Mahl den Teig aufs Gerathewohl anmachen, bey diesem ersten Mahle sieht man aber schon, was an der Sache ist, und so kann man sich für das nächste Mahl darnach richten. Der von trockenem Mehl angemachte Teig muß so weich gehalten werden, daß, wenn man denselben auf einen runden Leib zusammenknetet, derselbe in einer kleinen Weile um ein Drittheil niedersinkt; im Winter, wo die Butter hart bleibt, kann derselbe etwas fester seyn. Jetzt wird gerade so viel Butter, als der Teig seiner Menge nach beträgt, über die Tafel weich geknetet; im Sommer muß dieses in kaltem Wasser, worin sich ein Stück Eis befindet, geschehen, dadurch wird sie zäher und verbreitet sich gleichförmiger, welches zum Gelingen des Ganzen sehr wesentlich bey-

Digitized by Google

trägt. Nach Erfolg dessen wird der Teig einen halben Finger dick ausgewalkt, die abgetrocknete Butter in dessen Mitte gethan, etwas ausgebreitet und mit vorstehendem Teige vollkommen bedeckt. Nun wird das Ganze der Länge nach abermahls einen halben Finger dick ausgewalkt und auf drey Theile über einander gelegt, dann auf der entgegengesetzten Seite wieder so dünne ausgewalkt, und wieder zusammengelegt und zur Ruhe kaltgestellt. Nach zehn Minuten wird das Auswalken und Zusammenlegen wiederhohlt, und nach andern zehn Minuten wieder. Nun ist der Teig sechsmahl geschlagen und als beendet zu betrachten *).

468. Butterpastetchen.

Der in dem vorhergehenden Artikel beschriebene Butterteig wird messerrückendick ausgewalkt, mit einem kleinen runden, Handfläche großen Ausstecher auf Blättchen ausgestochen, und mit abgeschlagenen Eyern bestrichen; über die Hälfte der Blättchen kommt ein nußgroßes Häufchen von einer beliebigen Fleischfülle, als gehackte Bratwürstchen, oder Kalbfleisch-Fasch, oder Hechtenfasch, wohl auch ein Krebsschweifchen, oder ein Stückchen gereinigte Sardellen u. dgl. in die Mitte, und über dieses kommt ein anderes Blättchen; es wird leicht niedergedrückt, über ein Blech gereiht, mit abgeschlagenen Eyern sorgsam bestrichen und im mittelheißen Ofen gebacken. Mit dem Backen muß es jedoch so angetragen werden, daß die Pastetchen aus dem Ofen kommend sogleich aufgetischt werden können.

469. Butterpastete.

Zur Butterpastete wird der im 467. Artikel aufgezeichnete Butterteig einen Finger dick ausgewalkt, dann aus demselben eine runde Platte nach der Vertiefung der Schüssel geschnitten, über einen Bogen Papier gethan, auf ein Blech gesetzt, mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, einen Daumen breit vom Rande einen halben Finger tief eingeschnitten und langsam gebacken.

Wenn der Buttertig gut bereitet ist, so steigt die Pastete gegen

*) Für dieses Auswalken und Zusammenlegen wird der Ausdruck schlagen gebraucht.

sechs Finger hoch. Wenn dieselbe hinlänglich ausgezogen und die hörige Farbe angenommen hat, welches drey Viertelstunden Zeit einer gemäßigten Hitze braucht, so wird der Deckel abgenommen u der fette Teig aus der Mitte behutsam herausgehohlt, die Past aber mit einem Eingemachten beliebiger Art angefüllt, mit dem T ckel wieder bedeckt und sogleich aufgetischt.

470. Butterkrapfel.

Zu den Butterkrapfeln wird der Butterteig so wie bey Art. 45 messerrückendick ausgewalkt, dann mit einem zwey Finger große Ausstecher ausgestochen, über ein Blech gereiht und mit abgeschlag nen Eyern gestrichen; die andere Hälfte der Blättchen wird mi einem um die Hälfte kleineren Ausstecher durchgestochen und die da durch gewonnenen Ringelchen werden auf die ersten Blättchen gelegt, mit Eyern bestrichen, mit feinem Zucker bestaubt und ziemlich schar gebacken. Nach dem Garbacken wird in Grübchen etwas Eingesotte nes, als Weichseln, Ribisel oder Marellen, ja selbst Zwetschken Latwerge gethan, und sie werden halbwarm aufgetischt.

471. Augengläserpastetchen.

Die vorhergehenden Butterkrapfel werden statt mit Eingesot tenem, mit einem beliebigen Eingemachten, als feinem Gehäck oder feinstiftlig geschnittenem Hühnerfleisch mit einer Sauce u. dgl. gefüllt, dagegen dieselben vor dem Backen nicht mit Zucker bestaubt werden.

472. Butterschnitten.

Der von den Pastetchen oder Butterkrapfeln übrig gebliebene Butterteig wird messerrückendick ausgewalkt, und auf zwey gleiche Hälften geschnitten. Die eine Hälfte wird mittelst des Aufrollens au einen Rudelwalker über ein Blech gethan, und mit einer beliebigen Mar melade (Latwerge) bestrichen; nun kommt die zweyte Hälfte über di Latwerge, wird mit Eyern bestrichen, mit feinem Zucker bestaubt, mit einem Messer auf zwey Finger große breite Streifen bezeichnet, zwischen diesen mittelst des Tupfens mit der Messerspitze verziert, und in mittelheißem Ofen gebacken. Nach Erfolg dessen werden die Strei-

Digitized by Google

fen mit einem Messer durchgeschnitten und auf vier Finger lange Schnitten getheilt.

473. Prügelkrapfen.

Ist ein übrig gebliebener Butterteig von irgend einem Gerichte vorhanden, so ist es wohl und gut, ist dieß aber der Fall nicht, so muß ein frischer bereitet, aber siebenmahl geschlagen werden, denn zu diesem Gerichte muß der Teig fein und mürbe, aber durchaus nicht lockerer seyn, als zu den vorhergehenden Bereitungen. Der Teig wird dann messerrückendick ausgewalkt und auf daumenbreite Streifchen mit einem Krapfenrädchen geschnitten, und über fingerlange und eben so dicke Hölzchen in Schnecken aufgerollt, mit Eyern bestrichen, mit feinem Zucker bestaubt und langsam gebacken. Wenn dieselben eine schöne Farbe angenommen haben, so werden die Hölzchen herausgenommen und die Krapfen noch eine Weile fortgebacken, damit sie gehörig ausziehen; nun werden sie mit einer Marellen-Marmelade eingefüllt und halbwarm aufgetischt.

474. Butterkrapfel mit Oberssaum.

Dieses Backwerk wird jenen Butterkrapfeln im Art. 470 ganz gleich behandelt, bis auf den kleinen Umstand, daß die aufgesetzten Ringelchen noch schmäler, also mit einem größeren Ausstecher ausgestochen werden müssen. Statt des Eingesottenen werden selbe mit gesaumtem Obers gehäuft angefüllt.

Der Obersfaum wird erzeugt, wenn man eine halbe Maß dickes süßes Obers mit einer Schaumruthe schlägt; der erste Schnee ist großblasig und locker, dieser wird von Zeit zu Zeit verrührt, bis endlich ein dicker und fester Schaum entstehet, welcher abgenommen, über ein Sieb gethan, und dann das Schlagen fortgesetzt wird. Dem weniger guten Obers pflegt man dadurch nachzuhelfen, daß man eine Messerspitzevoll pulverisirten Dragant und einen halben Löffelvoll feinen Zucker in dasselbe gibt. Vor dem Anrichten werden zwey Löffelvoll Zucker in den Faum gemengt; dieser beygemengte Zucker kann übrigens mit Orangenschalen abgerieben oder mit feingestoßener Vanille gemischt seyn, wodurch der Schaum viel angenehmer wird.

Digitized by Google

475. Mandel-Maultaschen.

Es werden ein Viertelpfund Mandeln in heißes Wasser gethan, bis sie sich abschälen lassen, dann werden sie feingestoßen und mit eben so viel feinem Zucker und vier Eydottern eine Viertelstunde *lang* gerührt, sodann die Eyerklar zu festem Schnee geschlagen und in dieselben vermengt.

Jetzt wird der Butterteig, Art. 467, messerrückendick ausgewalkt, auf eine Handfläche große Vierecke geschnitten, und an den Rändern mit Eyern bestrichen; in die Mitte eines jeden kommt ein halber Löffelvoll von der Mandelmasse, und es wird von beyden Seiten das Blättchen so darüber gebogen, daß die Enden sich vollkommen überlegen, und die Mitte oder vielmehr die Masse zur Hälfte sichtbar bleibt; der Teig wird nun bestrichen, mit feinem Zucker bestaubt und im mäßig warmen Ofen gebacken.

476. Überschlagene Marellenkrapfel.

Der Butterteig, Art. 467, wird anderthalb Messerrücken dick ausgewalkt, dann am Rande mit Eyern bestrichen, zwey Finger breit überbogen, und mit einem runden, drey Finger großen Ausstecher in der Form des halben Mondes ausgestochen, endlich über ein Blech zwey Finger breit aus einander gereiht und im heißen Ofen gebacken. Wenn der Teig vollkommen richtig bearbeitet worden war, *so steigen* die Krapfel, und besonders von jener Seite, von welcher sie ausgestochen worden sind, sehr hoch, bis sie sich endlich überwerfen, und einen runden Krapfen bilden; wenn sich dieselben einmahl *überworfen* haben, so werden sie mit feinem Zucker bestaubt und noch eine kleine Weile gebacken. Vor dem Anrichten werden dieselben mit Marellen-Marmelade streifweise überstrichen.

477. Butterringel mit Mandeln.

Der Butterteig, Art. 467, wird messerrückendick ausgewalkt, dann mit einem, eine Handfläche großen Ausstecher auf Blättchen ausgestochen, und diese mit einem nur die Hälfte so großen Ausstecher durchgestochen, so daß dadurch eine Handfläche große und einen Finger breite

Digitized by Google

Ringelchen entstehen; diese werden mit Eyern bestrichen, in Mandeln mit Zucker (siehe weiter unten) getaucht, über ein Blech gereiht und langsam gebacken.

Die Mandeln werden zu diesem Behuf in heißes Wasser gethan, bis sie sich schälen lassen, dann werden sie so fein geschnitten, daß sie die Gestalt der Semmelbröseln bekommen, und nun werden sie mit eben so viel feinem Zucker vermengt.

478. Himmelsleiter mit Ribiselsulz.

Der im Artikel 467. aufgezeichnete Butterteig wird statt sechsmahl, achtmahl geschlagen, dann messerrückendick ausgewalkt, auf sechs Finger lange und einen Daumen breite Schnittchen getheilt. Diese Schnittchen werden mit Eyern bestrichen und mit zwey Messerrücken breiten Streifchen über ihre Breite so belegt, daß es das Ansehen einer Stufenleiter bekommt; jetzt werden sie mit feinem Zucker stark bestaubt und langsam gebacken, so zwar, daß die Querstreifchen, welche nicht bestrichen worden sind, ganz weiß bleiben, wozu der aufgestaubte Zucker viel beyträgt. Nach einigem Auskühlen werden nun kleine Schnittchen schöner hochrother Ribiselsulz in die Vertiefungen gelegt, welches, wenn es sorgsam behandelt worden, dem Ganzen ein recht schönes Ansehen gibt.

479. Äpfel im Schlafrock.

480. Marellen im Schlafrock.

Diese beyden Gerichte werden auf gleiche Weise behandelt; es werden nähmlich schöne Reinettäpfel oder große Marellen auf vier Theile geschnitten, reinlich geschält und mit ein paar Löffelvoll feinem Zucker und einem Löffelvoll Rhum oder zwölf Löffelvoll Liqueur in eine Schale gethan, durch einander gemengt und genau bedeckt, ein paar Stunden unter mehrmahligem Aufschwingen würzen gelassen. Jetzt wird ein Blatt messerrückendick ausgewalkten Butterteiges mit Eyern bestrichen, eine Reihe von den Äpfeln oder Marellen daumenbreit aus einander an den Rand gelegt, und mit dem vorstehenden Rand überlegt, rund herum leicht niedergedrückt und mit einem Aus-

Digitized by Google

stecher ausgestochen, endlich über ein Blech gereiht, mit Eyern bestrichen, mit feinem Zucker bestaubt und langsam gebacken.

481. Mürber Teig.

Nach dem Butterteig ist bekanntlich der mürbe Teig einer der wichtigsten, wir empfehlen denselben daher der Aufmerksamkeit unserer Leser, mit der festen Überzeugung, daß sie die kleine Mühe nicht bereuen werden. Es wird ein Pfund Mehl (ein starker Tellervoll) in eine Grube gestrichen, in dieselbe kommen vier Eydotter, ein halb Pfund Butter (oder Schmalz, da dieses jedoch mehr Fett macht, so darf von demselben etwas weniger genommen werden), dann etwas weniger als ein Seidel Milch und ein kleiner Löffelvoll Salz; dieses wird nun zu einem halbfesten Teig zusammengemengt, aber nur so viel geknetet, daß die Butter oder das Schmalz im Teige erbsengroß sichtbar bleibt, und der Teig geschwind kaltgestellt.

482. Mürbe Pastete.

Es wird ein mittelgroßer Lungenbraten mit einer Unterlage von Speck, Zwiebel, Salz und einigem Gewürze weich gedämpft; nach Erfolg dessen wird in den Saft und das Fett, welches in der Reine zurückbleibt, ein Pfund Kalbsleber blättrig geschnitten, und über scharfer Gluth gehörig abgedünstet. Diese Leber, sammt dem Speck und Zwiebel, wird fein geschnitten, dann gestoßen und durch ein Sieb gestrichen; dieser Fasch wird sorgsam abgekostet, und mit Salz und Pfeffer bis zum gehörigen Punct nachgeholfen. Jetzt wird eine halben Finger dicke Platte von dem im vorhergehenden Artikel bereiteten mürben Teige über einen Bogen Papier gethan, mit dem besagten Fasche dünn bestrichen, jedoch so, daß ein zwey Finger breiter Rand übrig bleibt; über diesen Fasch kommt der auf halben Finger dick blättrig geschnittene Lungenbraten im Kranze gelegt, über diesen kommt wieder Fasch, und so fort, bis alles aufgegangen ist. Nun wird die zweyte Hälfte von dem Teig zwey Messerrücken dick ausgewalkt, über die Fülle gethan und am Rande mit der ersten Platte zusammengepreßt. Von den Abschnitzeln des Teiges werden nun Verzierungen über

Digitized by Google

die mit Eyern bestrichene Pastete angebracht, wieder bestrichen, und nun langsam gebacken.

Bey dem Auftischen wird das Köpfchen herabgeschnitten, der Inhalt mit etwas brauner, kräftiger Sauce begossen, wieder bedeckt und sogleich aufgetischt.

483. Ochsenschweif-Pastete.

Diese Pastete wird der vorhergehenden gleich bereitet, statt des Lungenbratens kommt weichgedämpfter Ochsenschweif in dieselbe.

484. Taubenpastete.

Es werden vier bis fünf Tauben nach sorglichem Aufmachen und Flammiren mit einer Unterlage von Speck und Zwiebel langsam weich gedämpft, dann geschnitten und bey Seite gesetzt.

In den Saft und Speck kommt ein Pfund dünn geschnittene Kalbsleber mit den Taubenlebern; das Ganze wird mit Salz und Pfeffer bestaubt, über scharfer Gluth abgeröstet, jedoch nur so weit, daß die Schnitten kein Blut mehr geben. Jetzt wird alles in der Reine Befindliche recht fein geschnitten, dann gestoßen und durch ein Sieb gestrichen. Man versucht diesen Fasch sorgsam, um ihm das gehörige Gewürz von Salz, Pfeffer und Ingwer geben zu können.

Nun wird eine Platte von dem halben Finger dick ausgewalkten mürben Teige (siehe Artikel 481) nach der Größe der dazu gehörigen Schüssel ausgeschnitten, und über einen Bogen Papier gethan, auf diese Platte wird einen halben Finger dick von dem Fasche aufgestrichen, über denselben kommt die Hälfte der vorgerichteten Tauben, über diese wieder Fasch u. s. w., bis alles aufgegangen ist. Dann wird die zweyte Hälfte von dem Teige zwey Messerrücken dick ausgewalkt, über die Fülle gebreitet, mit dem leer gelassenen und mit Eyern bestrichenen Rand der untern Platte zusammengepreßt und zierlich eingerollt. Von den Abschnitzeln des Teiges wird die Pastete verziert, noch einmahl bestrichen und langsam gebacken. Vor dem Auftischen wird das Köpfchen abgeschnitten, über den Inhalt etwas kräftige braune Sauce gegossen, wieder bedeckt und aufgetischt.

Digitized by Google

485. Pastete mit Kuttelflecken.

Die Kuttelflecke werden schon abgesotten zum Verkauf dargeboten, man muß sich jedoch hierauf nicht verlassen, sondern das Reinigen sorgfältig noch einmahl vornehmen; sie werden dann dünnfädig geschnitten, und mit der Hälfte Wasser und der Hälfte Wein langsam weichgekocht, welches gegen drey Stunden dauern kann. Während dem Kochen wird eine Zwiebel, zwey Lorbeerblätter und ein Gliedchen Ingwer dazu gethan, nach dem völligen Weichwerden kommt ein kleiner Löffelvoll Mehl mit einem eygroßen Stück Butter in kleinen Stückchen in dieselben, und es wird so lange durch einander geschwungen, bis das Ganze mit einer dickflüssigen Sauce gebunden ist. Jetzt kommen feingeschnittene Limonienschalen, etwas Salz, Pfeffer, ein Kaffehlöffelvoll grüne Petersilie und der Saft einer Limonie *hinzu*; wenn sie nun gut abgekostet sind, so werden sie ohne weiteres *in die* blindgebackene Pastete angerichtet.

Das Blindbacken einer Pastete geschieht auf folgende Weise: Es wird eine, einen halben Finger dicke, nach der Größe der Schüssel geschnittene Platte mürben Teiges (siehe Artikel 481) am Rande mit Eyern bestrichen, die Mitte aber mit rundgeballtem Papier belegt; über dieses Papier wird die zweyte Hälfte, aber etwas dünner als die erste, ausgewalkt, an den Rand der unteren Platte angepreßt, gleich rund zugeschnitten und zierlich eingedreht. Von den Abschnitzeln wird die ganze Pastete verziert, dann noch einmahl bestrichen und langsam gebacken. Bey dem Anrichten wird die Kappe der Pastete abgeschnitten, das Papier behutsam herausgenommen, und statt dessen die Kuttelflecke hineingefüllt und sogleich aufgetischt.

486. Repphühner-Pastete.

Die Repphühner-Pastete wird der Taubenpastete ganz gleich bereitet; die Repphühner, wenigstens vier, werden nach dem Abfedern, Flammiren, Aufmachen und Auswaschen, über der Brust mit grobem Speck durchzogen, und über einer Unterlage von Speck und Zwiebel, nebst ein paar Lorbeerblättern, langsam weich gedämpft, das gehörige Salzen vorausgesetzt; nach Erfolg dessen werden dieselben heraus-

Digitized by Google

gehoben, dagegen wird in das ausgeschwitzte Fett ein Pfund dünngeschnittene Kalbsleber gethan, mit Salz bestaubt und abgedünstet. Jetzt werden die Repphühner auf sechs Theile geschnitten, nähmlich auf zwey Bügel, zwey Flügel, ein Bruststück und einen Steiß, die Haut wird abgezogen und mit den übrigen Abfällen, mit der Leber und allem, was sich in der Reine befindet, fein geschnitten, gestoßen und durch ein Sieb gestrichen.

Nun wird eine Platte mürben Teiges nach der Größe der Schüssel geschnitten, mit dem Fasch und den Repphühnern gefüllt, mit dem übrigen Teig bedeckt, und ganz so beendet, wie dieß bey der Taubenpastete gelehrt worden.

487. Ragoutpastete.

Aus dem mürben Teige (siehe Artikel 481) wird eine Pastete blindgebacken (siehe Artikel 486), in dieselbe kommt dann ein feines Ragout (wie Artikel 145, oder auch 242), man muß jedoch so antragen, daß die Pastete mit einem solchen Ragout ganz angefüllt wird.

488. Kugelhupf.

Es wird ein Tellervoll Mehl, ein Pfund ungefähr, lauwarm gemacht, und durch ein feines Sieb in einen ebenfalls warmen Weidling gesiebt; in dieses Mehl werden drey starke Löffelvoll abgewässerte dicke Germ, ein halber Löffel Salz, noch einmahl so viel feiner Zucker, ein Viertelpfund Schmalz, vier ganze Eyer und ein Seidel lauwarme Milch gethan. Dieß wird zusammen mit einem Kochlöffel eine starke Viertelstunde lang emsig abgeschlagen, bis es einen schwerflüssigen Teig gibt; sollte zu diesem Behufe die Milch nicht hinreichen, so müßte noch etwas weniges nachgegossen werden, so wie im Gegentheil etwas Mehl nachgegeben werden müßte. Wir haben schon irgendwo bemerkt, daß man eine solche Bestimmung nicht ganz genau geben kann, indem das Mehl gar zu selten von ganz gleicher Qualität ist, und immer Abweichungen verursacht. Jetzt wird der Teig mit einem lauwarmen zusammengelegten Tuche bedeckt und sich selbst überlassen. Im Sommer ist ein jeder Ort gut dazu, im Winter aber muß die ganze Arbeit in einem geheizten Zimmer vor sich gehen. Nach einer

Digitized by Google

Stunde oder auch früher, wenn nähmlich der Teig so viel geganger ist, daß sich dessen Menge verdoppelt hat, wird eine Kugelhupfform messerrückendick mit Schmalz bestrichen, der etwas zusammengeschlagene Teig mit einem halben Pfund geklaubten Rosinen und eben so viel entkörnten Weinbeeren vermengt und in dieselbe gethan, und wieder gehen gelassen, bis er aufs Neue seine Menge verdoppelt hat; dann wird die Masse in einen abgekühlten Ofen gesetzt und langsam gebacken, welches wohl eine Stunde lang dauern kann. Jetzt wird der Kugelhupf aus der Form über ein Sieb gestürzt, mit feinem Zucker bestaubt und kaltgestellt.

489. Abgetriebener Kugelhupf.

Zu einem abgetriebenen Kugelhupf bestehet die Masse aus einem Pfund Mehl (ein Tellervoll), einem halben Pfund Schmalz, acht Eydottern und einem halben Seidel Obers. Das Mehl wird warm gestellt und mehrmahlen durch einander gerührt; während diesem wird das Schmalz zur Hälfte langsam zerlassen und in einen Weidling unter immerwährendem gleichförmigen Rühren oder Abtreiben gethan*). Dieses Rühren oder Abtreiben soll eine halbe Stunde dauern, dann wird das Mehl durch ein feines Sieb gelassen, und mit dem lauwarmen halben Seidel Obers, drey Löffelvoll dicker, abgewässerter, junger, kräftiger Germ, zwey Löffelvoll Zucker und einem halben Löffelvoll Salz in das abgetriebene Schmalz gethan und noch eine Weile fortgerührt, damit sich alles gut menge. Jetzt werden in die Masse ein halbes Pfund durchgeklaubte Rosinen, eben so viel entkörnte Weinbeeren, etwas stiftlig geschnittene Limonienschalen und ein Viertelpfund abgehäutete und stiftlig geschnittene Mandeln gethan; wenn dieß alles beysammen ist, so wird ein Kugelhupfbecken einen Messerrücken dick mit Schmalz bestrichen, mit Mehl ausgestaubt, die Masse hineingethan, sorglich bedeckt und an einen lauwarmen Ort zum Gehen gestellt (das Gehen bedeutet das Germen,

*) Abtreiben wird für Kneten gebraucht, wenn es sich nähmlich um einen weichen Teig handelt; beyde Ausdrücke bedeuten ein gehöriges Mengen der Bestandtheile.

Digitized by Google

Fermentiren, oder Gähren des Teiges), welches gegen ein paar Stunden dauern kann. Ist die Masse bis auf die zweyfache Menge gestiegen, so wird sie in einen abgekühlten Ofen gesetzt und langsam gebacken, welches wieder eine volle Stunde braucht. Es versteht sich von selbst, daß die Hitze des Backofens zu diesem Zwecke angemessen seyn muß; solch ein Kugelhupf kann im heißen Ofen wohl auch in einer Stunde gar gebacken seyn, dessen Rinde ist dann aber ganz gewiß zu braun und die Oberfläche verbrennt, da hingegen bey zu kühlem Ofen das Backen zu langsam von Statten geht, und derselbe speckig oder schwer werden muß. Ist der Kugelhupf gehörig gebacken, so wird derselbe über ein Sieb gestürzt, mit feinem Zucker bestaubt und kalt gestellt.

490. Kaiser-Kugelhupf.

Die Masse zu einem Kaiser-Kugelhupf besteht aus einem Pfund Butter, drey Viertelpfund Mehl, zwölf Eyern, vier Löffelvoll Obers, eben so viel abgewässerter Germ, zwey Löffelvoll Zucker und einer hinlänglichen Menge Salz.

Das Mehl wird an einen warmen Ort gestellt und zeitweise aufgelockert, bis es gleich lauwarm geworden ist, dann wird dasselbe durch ein feines Sieb in einen warm gemachten Weidling durchgesiebt. Jetzt wird die Butter abgetrieben *), von fünf zu fünf Minuten werden zwey Eydotter, ein halber Löffelvoll Obers und ein starker Löffelvoll Mehl dazu gethan; mit den letzten Eyern kommt das ganze übrige Mehl und vier Löffelvoll Germ hinein. Wenn nun das Ganze genau verrührt ist, so wird von der Eyerklar ein fester Schnee geschlagen, der endlich in das Ganze eingerührt wird. Nun wird eine Form mit Schmalz bestrichen, mit Mehl und feingeschnittenen Mandeln ausgestaubt und die Masse hineingethan; nachdem dieselbe so viel gegangen ist, daß sie ihre erste Menge um die Hälfte vergrößert hat, so wird sie in einen kühlen Ofen gesetzt und langsam

*) Unter dem Worte Abtreiben wird ein gleichförmiges anhaltendes Rühren einer Fettigkeit verstanden; durch dieses Abtreiben wird in die Fettigkeit Luft gebracht und dadurch der Vortheil erreicht, daß, wenn das Backwerk der Hitze ausgesetzt wird, die eingeschlossene Luft sich ausdehnt und dadurch das Gebäcke locker gemacht wird.

Digitized by Google

gebacken. Nach dem Backen, welches drey Viertelstunden dauern kann, wird der Kugelhupf über ein Sieb gestürzt, mit feinem Zucker bestaubt und kalt gestellt.

Zu bemerken ist jedoch, daß der Feinheit der Masse wegen keine Weinbeeren noch Ziebeben dazu genommen werden können.

491. Germwannel.

Die Masse eines jeden vorhergehenden, vorzüglich aber des letzten Kugelhupfs, in kleinen Wannelformen gebacken, gibt dieses Gebäcke, welches vor den Kugelhupfen nichts voraus hat, als eine größere Menge der schmackhaften Kruste. Unter Wanneln werden jedoch alle kleinen Formen verstanden.

492. Germküpfeln.

Zu den Germküpfeln wird der Teig wie zu dem abgetriebenen Kugelhupf bereitet, es wird nähmlich ein Tellervoll Mehl warm gemacht, in einen Weidling gesiebt, und mit vier Löffelvoll abgewöllerter Germ, ein im halben Seidel lauwarmer Milch, sechs Eydottern und zwey eygroßen Stückchen Schmalz nebst einem Löffelvoll Zucker und etwas Salz zu einem feinblasigen Teig abgeschlagen, welches eine starke Viertelstunde dauern soll; der halbfeste Teig wird nun bedeckt warm gestellt. Während diesem wird ein Seidel Mohn mit eben so viel Milch aufgekocht und mit Honig gehörig versüßt zur Seite gestellt. In einer Stunde, welche der Teig braucht, um gehörig zu germen, hat der Mohn die Milch eingezogen; wäre indessen derselbe zu alt und zu trocken, so dürfte das Einsaugen langsam vor sich gehen, und in einem solchen Falle muß man den Mohn viel früher der angezeigten Behandlung unterwerfen. Nun wird der aufgegangene Teig über eine mit Mehl bestaubte Tafel gethan, zwey Messerrücken dick ausgewalkt und auf vier Finger breite Streifen geschnitten; diese Streifen werden auf gleiche Dreyecke überschnitten, ein jedes wird an dem Rande mit Eyern bestrichen, zwey Finger breit in dem breiten Rande wird der Mohn einen halben Finger dick aufgestrichen, mit dem übrigen Theil überbogen, zusammengerollt, in die bekannte Küpfelform gebogen, und über ein Blech gereiht. Nach dem abermahligen Gehen

Digitized by Google

werden die Küpfel endlich mit Eyern bestrichen, mit feinem Zucker bestaubt und in einer vorsichtig geheizten Röhre gebacken. Sie werden kalt aufgetischt.

493. Kollatschen.

Zu Kollatschen (vorzüglich böhmischen Kollatschen) wird der Teig ganz so wie zu den vorhergehenden Küpfeln bereitet, nur daß man um ein eygroßes Stück Schmalz mehr nimmt. Wenn der Teig hinreichend gegangen ist, so wird derselbe über eine mit Mehl bestaubte Tafel gethan, zwey Messerrücken dick ausgewalkt, auf drey Finger breite Streife wieder geschnitten, und diese Schnitten wieder auf drey Finger breite Streife getheilt, welche an den Ränden mit Eyern bestrichen werden. Jetzt kommt in ein jedes dieser Fleckchen ein eydottergroßes Häufchen Zwetschkenlatwerge (Marmelade oder Powidla), über welche die Ecken des Teiges zusammengebogen werden; in die noch sichtbaren Zwetschken kommen abgehäutete und gespaltene Mandeln. Nun werden die Kollatschen über ein mit Schmalz bestrichenes Blech gereiht, und wenn sie gegangen, und um die Hälfte größer geworden sind, so werden sie mit Eyern bestrichen, mit feinem Zucker bestaubt und ziemlich scharf gebacken, sonach auf ein Sieb gereiht und kalt gestellt.

Die Zwetschkenlatwerge wird zu diesem Zwecke auf folgende Art bereitet: Man kocht ein Pfund dürre Zwetschken vollkommen weich, so zwar, daß, wenn man selbe mit so viel Wasser zusetzt, als sie hoch stehen, dieses Wasser bis auf einige Löffelvoll einkocht; jetzt werden sie abgeseiht und über ein Bret geschüttet, damit sie schneller auskühlen. Nun werden die Kerne herausgenommen, die Zwetschken aber recht fein geschnitten; dazu kommen zwey Löffelvoll Zucker, ein halber Löffelvoll fein gestoßener Zimmet und eben so viel fein geschnittene Limonienschale; das Ganze wird mit dem abgeseihten Saft zur Dickflüssigkeit verdünnt.

Übrigens kann statt der Zwetschken ein jedes beliebige Eingesottene gebraucht werden, und das Gebäcke gewinnt an Lieblichkeit.

Als Nationalgericht pflegt man nebst den Zwetschken sich auch des Topfens zur Fülle zu bedienen und zwar auf folgende Weise: Es werden auf einen Tellervoll fein geriebenen Topfen zwey eygroße Stücke

Digitized by Google

Schmalz oder Butter mit drey ganzen Eyern weißflaumig abgerührt in dieses kommt der Topfen, ein Löffelvoll Zucker und ein halbes Pfund Weinbeeren. Die Anwendung ist mit der vorhergehenden Zwetschken latwerge gleich.

494. Postelberger Kollatschen.

Der in dem vorhergehenden Artikel bereitete Germteig wird zu diesem Backwerk einen halben Finger dick ausgewalkt, auf tellergroße und runde Scheiben ausgeschnitten, über ein Blech gereiht, und Zwetschkenlatwerge bis auf einen Finger breiten Rand zwey Messerrücken dick aufgestrichen; der Rand wird rundherum aufgestülpt, mit Eyern bestrichen, mit feinem Zucker bestaubt, mit abgeschälten und gespaltenen Mandeln belegt. Sind sie gehörig gegangen, so werden sie bey mittelstärker Heizung gebacken. Auch diese Kollatschen können zur Abwechslung mit dem obengesagten Topfen bereitet werden.

495. Germbuchteln.

Die Germbuchteln werden ganz so bereitet, wie der abgeschlagene Kugelhupfteig in Artikel 488. Der Teig wird, wenn derselbe hinreichend gegangen ist, über eine mit Mehl bestaubte Tafel gestürzt und auf faustgroße Stücke geschnitten, ein jedes Stück auf zwey Finger dicke Rollen gerollt, und in eine mit Schmalz stark bestrichene Bratpfanne eines an das andere gereiht und jedes Mahl mit zerlassenem Schmalze bestrichen. Wenn das Ganze hinreichend gegangen ist, so wird die Oberfläche noch einmahl bestrichen und langsam gebacken. Nach Erfolg dessen werden sie über ein Bret gestürzt und mit feinem Zucker bestaubt. Man pflegt sie halbwarm aufzutischen und heiße mit Zucker versüßte Milch beyzusetzen.

496. Linzertorten.

Zu einer solchen Torte wird ein Pfund Mandeln in heißes Wasser gethan und so lang darin gelassen, bis sie sich abschälen lassen, dann werden sie fein gestoßen; nun werden zwölf hartgesottene Eydotter mit einem halben Pfund Butter gestoßen, durch ein Sieb gestrichen, und mit einem Pfund gestoßenem Zucker, drey Viertelpfund

Digitized by Google

Mehl, den vorbenannten Mandeln, etwas Salz, weißem Pfeffer, einer Messerspitze voll Muscatnuß und eben so viel Neugewürz zu einem Teig geknetet und dann zur Ruhe kalt gestellt. Nach ein paar Stunden wird dieser Teig auf zwey Hälften getheilt; die eine Hälfte wird einen halben Finger dick ausgewalkt und rund zugeschnitten, über ein Papier gelegt, und mit Eingesottenem beliebiger Art, als Ribiseln, Weichseln oder Marellen, einen halben Finger hoch bis gegen den Rand hin bestrichen; die zweyte Hälfte des Teiges wird auf halbfingerdicke Fäden gerollt und über das Eingesottene kreuzweise geflochten, selbst der Rand wird überflochten. Jetzt wird die Torte mit Papierstreifen eingefaßt, mit Spagat umbunden, mit abgeschlagenen Eyern bestrichen und zur schönsten gelbrothen Farbe gebacken. Nach einer Stunde dürfte dieselbe gar seyn, und kann daher herausgenommen und kalt gestellt werden, denn solches Gebäcke wird nie warm aufgetischt.

Allein eine Linzertorte wird jetzt fast nirgend mehr so ganz einfach aufgetischt, sondern man verziert oder verunstaltet ihre Oberfläche auf alle mögliche Weise, und vorzüglich mit dem sogenannten Eise von allen Farben; zu solchem Endzweck werden drey Löffelvoll Zucker mit einem frischen Eyklar so lange gerührt, bis die Masse sehr weiß und dick vom Löffel spinnt und nun Zuckereis genannt wird. Mit diesem Eise, dem man alle möglichen Farben mittheilen kann, wird mittelst einer Spritze oder einer Papiertüte die Torte aufs reichste verziert und trocken gestellt.

Eine Linzertorte hält sich mehrere Tage vollkommen gut, und dieß spricht gewiß zu ihrem Vortheil.

497. Biscotentorte.

Es wird ein halbes Pfund sehr fein gestoßener Zucker in einen Weidling gethan und mit zehn Eydottern eine halbe Stunde gleichförmig gerührt, wodurch die Masse vermehrt und verdickt wird; während des Rührens kommen fünf bis sechs Tropfen Orangen- oder Zitronen-Öhl dazu, um den Eyergeschmack zu verbessern. Jetzt werden die zehn Eyklar zu festem Schnee geschlagen und hinein verrührt, nur wird der Menge nach dem Zucker gleich, dem Gewichte nach aber nur zwölf Loth des feinsten Mehls behutsam in das Ganze gemengt,

Digitized by Google

so daß der Schnee nicht ganz verrührt oder zu Wasser werde. Nun wird eine Tortenform mit reinem Schmalze ausgestrichen, mit feinem Mehl ausgestaubt, die Masse hineingefüllt und sehr langsam gebacken, welches eine Stunde lang dauern kann. Nach dem Ausbacken wird dieselbe über ein Sieb gestürzt und kalt gestellt.

Wenn die Form schön gearbeitet ist, so kann diese Torte ohne aller Verzierung bleiben, ist dieselbe aber einer Casserolle gleich, so pflegt man die Torte mit Eis der vorhergehenden gleich zu verzieren.

498. Mandeltorte.

Zu der Mandeltorte kommen ein halb Pfund abgeschuppte und fein gestoßene Mandeln, eben so viel sehr fein gestoßener Zucker, zwölf Eyer und ein Viertelpfund Mehl. Die Behandlung hat sie mit der vorhergehenden gemein.

499. Kleyentorte.

Zu der Kleyentorte werden die Mandeln sammt ihren Schuppen oder dem feinen braunen Häutchen fein gestoßen; die Bestandtheile hat sie übrigens mit der Mandeltorte, und die Behandlung mit der Biscotentorte gemein.

500. Brottorte.

Die Bestandtheile einer Brottorte sind ein halb Pfund sehr fein gestoßener Zucker, eben so viel sammt den Häutchen gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund Chocolade, zwey Kaffehtassenvoll fein geriebenes, über einen Tag alt gebackenes schwarzes Brot und vierzehn Eyer. Die Behandlung hat dieselbe mit der Biscotentorte gemein, es wird nähmlich der Zucker und die Mandeln mit den vierzehn Eydottern eine halbe Stunde lang gleichförmig fortgerührt, dann kommen vier Zeltchen Chocolade dazu, welche früher über einen Teller so lange gehitzt worden sind, bis sie ganz weich werden, und mit einigen Löffelvoll von der Masse verrührt und in das Ganze gemengt werden; zu gleicher Zeit kommt ein Kaffehlöffelvoll fein gestoßene Vanille, in Ermanglung dieser noch einmahl so viel Zimmet, eine Messerspitzevoll weißer Pfeffer, eben so viel Neugewürz und wieder

Digitized by Google

so viel Muscatnuß dazu. Jetzt wird das Eyerklar zu festem Schnee geschlagen und in die Masse verrührt, zuletzt kommt das fein geriebene Brot dazu, und wenn alles genau gemengt ist, so wird die Tortenmasse in eine mit Schmalz bestrichene und mit Mehl ausgestaubte Form gegossen und langsam gebacken. Über die Brottorten pflegt man die meisten Verzierungen anzubringen, und zwar mit gefärbtem Zuckereise, wie bey der Linzertorte angedeutet worden.

501. Marokkaner-Torte.

Diese Torte bestehet aus der Zusammenmischung der vorhergehenden. Es wird nähmlich die halbe Masse Biscoten- und die andere Hälfte Brottorte vorgerichtet, ein Theil von der Biscotmasse in eine mit Schmalz ausgestrichene und mit Mehl ausgestaubte Form gegossen, über diese kommt ein Theil Brottortenmasse, und wenn auf diese Weise die Form voll ist, so wird das Ganze mit einem Löffel leicht durch einander gerührt und langsam gebacken.

502. Gewürztorte.

Es werden drey Viertelpfund abgeschälte Mandeln fein gestoßen und mit eben so viel fein gestoßenem Zucker und zwölf Eydottern der Biscotentorte gleich eine halbe Stunde lang abgerührt, dazu kommen ein Viertelpfund stiftlig geschnittene Pistazien, zwey Loth würflig geschnittene Citronat, ein kleiner Löffelvoll Zimmet, zehn fein gestoßene Gewürznelken, ein Messerspitzvoll Kalmus und eben so viel Muscatnuß. Wenn alles genau verrührt ist, so wird von acht Eyerklar ein fester Schnee geschlagen, in die Masse verrührt und diese nun der Biscotentorte gleich gebacken, und nach dem Auskühlen mit Zuckereis überzogen.

503. Orangentorte.

Es werden ein halbes Pfund geschälte Mandeln fein gestoßen und mit acht Loth feiner Butter, zwölf Loth Zucker, über welchen zwey Orangen nach und nach abgerieben worden sind, zehn hartgesottene und durch ein Sieb gestrichene, endlich acht frische Eydotter recht fein eine geraume Zeit lang abgerührt, dann kommt ein starker Löf-

Digitized by Google

felvoll feines Mehl dazu, und wenn auch dieses vermengt ist, so wird eine Hälfte von dieser Masse über ein Blech mit Oblaten belegt, einen halben Finger hoch aufgestrichen, mit Eingesottenem beliebiger Art belegt, und die andere Hälfte des Teiges durch eine Spritze in gefällige Form darüber gepreßt. Jetzt wird ein Reif von Blech, oder in Ermanglung dessen Papierstreifen mit Butter bestrichen herum gebunden, die Torte mit Wasser bespritzt, mit feinem Zucker bestaubt und langsam gebacken.

504. Citronentorte.

505. Bergamottentorte.

506. Vanillentorte.

507. Chocoladetorte.

Alle diese Torten gehen nach der im Art. 503. erwähnten Weise. Die Citronen oder Bergamotten werden über dem Zucker abgerieben, die Vanille aber mit dem Zucker fein gestoßen, endlich die Chocolade fein gerieben der bestimmten Masse zugetheilt.

508. Bröseltorte.

Es wird ein Pfund Mehl mit drey Viertelpfund Butter über dem Nudelbret fein abgebröselt, dann kommen zwölf Loth fein gestoßener Zucker und vier rohe Eydotter dazu, ferner noch der Saft einer halben und die fein geschnittene Schale einer ganzen Limonie; dieses zusammen wird zu einem Teig geknetet und eine Stunde lang an einen kalten Ort zur Ruhe gelegt. Dieser Teig wird dem Linzerteig, Art. 486, gleich zu einer Torte verarbeitet und eben so gebacken.

509. Gespritzte Torte.

Es werden ein Pfund geschälte Mandeln sehr fein gestoßen, dann mit drey Pfund fein gestoßenem Zucker und zwey bis dritthalb Eyerklar und dem Saft einer halben Limonie zu einem festen Teig abgerührt; die eine Hälfte dieses Teiges wird über ein Blech oder über

Digitized by Google

ein Tortenplattel, welches mit Oblaten belegt ist, gestrichen und mit Eingesottenem belegt, die andere Hälfte wird aber durch eine Spritze in gefällige Formen über das Eingesottene gepreßt oder gespritzt. Das Ganze wird mit Papierstreifen, welche mit Butter bestrichen sind, umwunden, mit Spagat gebunden und so langsam gebacken, daß, wenn eine Biscotentorte aus dem Ofen genommen wird, dieser Ofen noch heiß genug für dieses Gebäcke ist, in welchem sie dann gegen zwey Stunden bleiben darf.

510. Reißtorte.

Diese Torte pflegt man nur dann zu machen, wenn man etwas Butterteig übrig hat. Es werden sonach zwey starke Löffelvoll Reiß nach reinlichem Klauben und Auswaschen mit Milch ganz weich gekocht; während diesem werden zwey Händevoll geschälte Mandeln fein gestoßen, so auch ein faustgroßes Stück Zucker. Jetzt werden zwey eygroße Stück Butter mit sechs Eydottern flaumig abgetrieben, welches eine Viertelstunde braucht; in diese Butter werden nun die Mandeln, der Zucker und etwas fein geschnittene Limonienschalen, endlich auch der sehr weich gekochte und ausgekühlte Reiß gethan. Wenn alles gehörig gemengt ist, so wird eine, zwey Messerrücken dünn ausgewalkte Platte von dem übrig gebliebenen Butterteige, nach der Größe der Schüssel rund geschnitten und mit Papier auf ein Blech geschoben, der Reiß über diese Platte gethan, glatt gestrichen, und mit einer zweyten eben so ausgeschnittenen Platte bedeckt, an den Rändern zusammengepreßt und eingedreht, die Oberfläche mit Eyern bestrichen, mit der Spitze eines Messers mittelst des Tupfens gefällig verziert, mit feinem Zucker häufig bestaubt und langsam gebacken. Dieselbe wird über eine Serviette halb warm aufgetischt.

511. Äpfeltorte.

Es werden zwölf bis sechszehn Reinettäpfel geviertheilt, sorglich geschält und dann die Spalten über die Quere dünnblättrig geschnitten. Die Äpfeln werden mit drey Löffelvoll feinem Zucker, zwey Löffelvoll Rhum oder sonst etwas Geistigem, und einem Löffelvoll

feinstiftlig geschnittenen Limonienschalen gewürzt und durch einander geschwungen. Jetzt wird der vorhergehenden gleich, eine zwey Messerrücken dicke ausgewalkte Platte Butterteig nach der Größe einer Schüssel rund geschnitten, über ein mit Papier belegtes Blech gethan, die Äpfel über dieselbe aufgeschichtet, und die zweyte etwas größer geschnittene Platte darüber gelegt; diese muß darum etwas größer seyn, um mit dem Rand der untern Platte eingedrehet werden zu können. Nun wird die Oberfläche mit Eyern bestrichen, mit der Messerspitze zierlich betupft, mit feinem Zucker stark bestaubt, und im halbheißen Ofen gebacken. Dieselbe wird über eine mit einer Serviette belegte Schüssel aufgetischt.

512. Marillentorte.

513. Pfirsichtorte.

514. Kirschentorte.

515. Zwetschkentorte.

Alle diese Torten werden nach der Äpfeltorte bereitet, nur der Inhalt wechselt, wie es die jedesmahlige Aufschrift anzeigt.

516. Holländische Bröseltorte.

Es wird ein halbes Pfund frischen Schmalzes mit neun Eydottern eine halbe Stunde lang flaumig abgetrieben; in dieses Schmalz kommen dann zwölf Loth gestoßener Zucker und noch einmahl so viel feines weißes Mehl, nebst einer feinstiftlig geschnittenen halben Limonienschale. Wenn alles gemengt ist, so wird eine Tortenplatte mit Schmalz bestrichen, mit der Hälfte von der Masse gefüllt; über dieses kommen ein halb Pfund entkernte und überschnittene, mit zwey Löffelvoll Zucker und dem Safte einer halben Limonie gewürzte Zibeben, und über diese der übrige Teig in der Form kleiner Ringelchen oder als Wurzelgeflecht, jedoch so, daß die Fülle aus den Zibeben sichtbar bleibt. Jetzt wird die Torte wie die Linzertorte recht langsam gebacken, hernach aber mit reinem Wasser bespritzt, mit grobem Zucker bestaubt, und noch eine kleine Weile im Ofen abgetrocknet.

Digitized by Google

517. Muscazintorte.

Es werden drey Viertelpfund ausgeklaubte Mandeln sammt ihren Schalen gestoßen, und mit eben so viel fein gestoßenem Zucker, einem Loth Zimmet, zwey Löffelvoll feinstiftlig geschnittenen Limonienschalen, einem halben Loth Gewürznelken, einer Muscatnuß und acht Loth feinem Mehl emsig durch einander gemischt, dann mit zu Schnee geschlagenen sechs Eyerklar zu einem Teig geknetet, die eine Hälfte dieses Teiges wird in ein mit Butter bestrichenes Tortenblech gethan, mit Eingesottenem beliebiger Art überstrichen, die zweyte Hälfte aber mit einem Muscazinmodel gepreßt, und über das Eingesottene gethan, sonach im kühlen Ofen langsam gebacken.

518. Glastorte.

Es wird ein Pfund sehr fein gestoßener Zucker mit sechs Eyerklar eine ganze Stunde durch gerührt, so daß derselbe sehr weiß und dickflüssig wird; jetzt kommen acht Loth feines Mehl darunter, und wenn auch dieses verrührt ist, so wird der Teig in ein Tortenplattel, welches mit Butter bestrichen und mit Oblaten belegt ist, gethan, und die glatt gestrichene Oberfläche mit acht Loth geschälten und stiftlig geschnittenen Mandeln bestreut, sehr langsam an die anderthalb Stunden lang gebacken; die Oberfläche wird nach dem Auskühlen überdieß noch mit verschiedenen eingesottenen Früchten verziert.

519. Sandtorte.

Zu einer Sandtorte werden drey Viertelpfund Butter mit fünfzehn Eydottern, welche von drey zu drey Minuten hineingeschlagen werden, recht flaumig abgetrieben; jetzt kommt ein halbes Pfund Zucker, über welchem eine Citrone abgerieben worden, fein gestoßen, und ein Pfund feines Mehl dazu. Wenn dieses gemengt ist, so wird von acht Eyerklar fest geschlagener Schnee und ein Viertelpfund sammt den Schalen gestoßene Mandeln hinein verrührt, die Masse wird sonach in ein mit Butter bestrichenes und mit Oblatten belegtes Tortenplattel gethan und langsam gebacken. Nach dem Auskühlen wird diese Torte mit Eis ganz überzogen, oder auch nur mit demselben verziert.

Digitized by Google

520. Französische Torte.

Man bereitet sich aus einem halben Pfund Butter einen Butterteig, wie derselbe im Art. 467 gelehrt worden, dieselbe muß jedoch achtmahl geschlagen werden.

Aus diesem Butterteig, welcher messerrückendick ausgewalkt worden, werden runde, einen Teller große Blätter ausgeschnitten, über ein Blech gereiht, mit Eyern bestrichen; mit einer Messerspitze betupft, mit feinem Zucker bestaubt und im ziemlich heißen Ofen gebacken. Das letzte Blatt wird aber überflochten und zwar nach Art der Linzertorte. Wenn die Blätter alle gebacken und ausgekühlt sind, so wird eines derselben über eine mit einer Serviette belegte Schüssel gethan, und mit Eingesottenem beliebiger Art bestrichen, über dieses kommt ein anderes Blatt und es wird wieder bestrichen, bis sie alle so aufgehäuft sind. Das Geflochtene wird obenan gethan und zwischen dem Geflochtenen mit Eingesottenem verziert. Kann man mehrerley Eingesottenes anwenden so wird die Torte um so ansprechender ausfallen.

521. Spanische Torte.

Es werden in sechs Loth abgetriebene Butter zwanzig Loth geschälte und fein geschnittene Mandeln, ein halbes Pfund gestoßener Zucker, ein Kaffehlöffelvoll Zimmet, eben so viel fein gestoßene Gewürznelken, und vier Eyerklar nebst dem Safte einer Limonie zu einem schwerflüssigen Teige abgerührt; in diese kommen dann noch acht Loth feines Mehl. Nun wird alles in ein Tortenplattel, welches mit Butter bestrichen und mit Oblaten belegt ist, gethan, glatt gestrichen und sehr langsam gebacken.

Nach dem Garbacken wird die Oberfläche mit Wasser bespritzt, mit feinem Zucker, Zimmet und stiftlig geschnittenen Pistazen stark bestaubt, und noch einmahl in den Ofen gethan, bis alles antrocknet, dann wird dieselbe über einer mit einer Serviette belegten Schüssel ganz kalt aufgetischt.

Digitized by Google

522. Spanische Windtorte.

Man wiegt eben so viel weißen trockenen und sehr fein gestoßenen Zucker, als die Eyer betragen, von welchen man die Winde zu machen gesonnen ist. Zu einer spanischen Windtorte dürften sieben frische Eyer hinreichend seyn. Jetzt werden die Eyer behutsam aufgeschlagen, die Eyerklar in einen tiefen Weidling gethan, und die Dotter in einem Töpfchen bis zu einem schicklichen Gebrauch aufbewahrt. Nun werden die Eyerklar mit einer Schneeruthe zu einem festen Schnee geschlagen, wer aber im Schneeschlagen nicht geübt ist, der thut wohl, wenn er den Versuch mit der spanischen Windtorte nicht wagt. Dieser Schnee muß so fest seyn, daß, wenn man die Schneeruthe in die Mitte stellt, dieselbe gerade stehen bleibt. Hierauf wird ein Löffelvoll Zucker in den Schnee gethan und mittelst des fortgesetzten Schlagens genau verrührt, dann kommt der übrige Zucker hinzu und die Masse wird nicht mehr geschlagen, sondern nur umgerührt, bis alles gemengt ist. Jetzt werden über rund geschnittene Papierblätter von dieser Masse vier bis fünf einen halben Finger dicke Blätter aufgestrichen, mit Zucker bestreut und sehr langsam gebacken, so zwar, daß, wenn in einem Backofen das Brot gebacken worden, derselbe des andern Tages noch immer heiß genug ist; es ist vielmehr ein langsames Dörren, daher können die Blätter immerhin einen halben Tag lang backen. Sind dieselben vollkommen gar, so springen sie vom Papier ohne zu brechen. Zwischen die Blätter wird Eingesottenes beliebiger Art oder Obersaum eingefüllt und sogleich aufgetischt. Hieraus ist leicht zu ersehen, daß der Schnee um sieben Uhr Morgens geschlagen werden muß, wenn man die Torte um ein Uhr Mittags auftischen will.

523. Germtorte.

Es wird eine zum Kaiserkugelhupf gehörige Masse vorbereitet, so wie Artik. 490. Diese Masse wird in vier gleich große Tortenplattel, welche mit Schmalz bestrichen worden, eingetheilt und langsam gebacken. Nach dem Auskühlen werden die Platten mit Eingesottenem bestrichen und über einander gestellt.

Digitized by Google

524. Geschobene Torte.

Es wird ein Pfund fein gestoßener Zucker mit sechs Eyerklar so lange abgerührt, bis es dickflüssig wird, dann werden ein Pfund geschälte und klein geschnittene Mandeln nebst dem Safte von einer Limonie und ein Messerspitzvoll fein gestoßene Vanille in die Masse gethan, durch einander gerührt, und zwey Messerrücken dick auf ein mit Butter bestrichenes Blech aufgestrichen, und im mittelheißen Ofen gebacken. Nachdem dieß Backwerk etwas fest geworden, so wird dasselbe auf drey Finger breite Stangel geschnitten, vom Bleche geschoben und über eine runde Kuppel oder ein Bergplattel ein an das andere, oder auch über das andere gereiht, mit Eyerklar und feinem Zucker befestiget und noch eine Weile lang im Backofen trocknen gelassen. Bey dem Anrichten wird diese Torte von der Kuppel genommen und über eine mit einer Serviette belegte Schüssel gethan. Diese Torte kann übrigens mit mehrfarbigem Eise auf das gefälligste verziert werden.

525. Linzertorte mit Mandeln.

Es werden ein Pfund geschälte und fein geschnittene Mandeln mit einem halben Pfund fein gestoßenem Zucker und dem Safte einer Limonie durch einander gerührt; dann wird ein Viertelpfund Butter mit einem ganzen Ey flaumig abgetrieben; nun wird die Masse mit der Butter und acht Loth Mehl zusammengemengt, und mit etwas Zimmet und fein geschnittenen Limonienschalen gewürzt. Von diesem Teige wird die Hälfte in ein mit Butter bestrichenes Tortenplattel gethan, mit eingesottenen Ribiseln einen halben Finger dick bestrichen und der übrige Teig darüber geflochten, endlich langsam gebacken und sonach kalt aufgetischt.

526. Schmankerlntorte.

Man richtet sich von einer halben Maß Obers Schmankerln, wie sie bey dem Kindskoch gelehrt worden. Nun wird ein halb Pfund fein gestoßener Zucker mit dem von vier Eyern fest geschlagenen Schnee verrührt, bis das Ganze recht flaumig und dick ist. Diese Masse wird mit einem Messerspitzvoll fein gestoßener Vanille gewürzt und

Digitized by Google

mit den zusammengebröselten Schmankerln vermengt. Jetzt wird ein Tortenplattel sammt dessen Reif mit Butter bestrichen, mit der Hälfte der Masse gefüllt und langsam gebacken; ist die Oberfläche etwas fest geworden, so wird ein beliebiges Eingesottenes darüber gethan, mit der andern Hälfte des Teigs belegt und endlich ganz ausgebacken, welches freylich sehr langsam von Statten gehen muß. Nach Erfolg dessen wird die Torte mit Wasser bespritzt und mit feinstiftlig geschnittenen Pistazien und Zucker bestaubt und noch einmahl in den Ofen gestellt, bis die Pistazien ganz getrocknet sind.

527. Schmalztorte.

Es wird ein halbes Pfund Schmalz mit vier Eydottern weißflaumig abgetrieben; in dieses Schmalz kommen acht Loth geschälte und fein gestoßene Mandeln, eben so viel fein gestoßener Zucker und vierzehn Loth Mehl nebst der Würze von ein paar Messerspitzvoll fein gestoßenem Zimmet. Die Hälfte von diesem Teig wird auf ein mit Butter bestrichenes Tortenblatt gestrichen, darüber kommt einen halben Finger dick Eingesottenes, und über dieses der übrige Teig als ein Gitter geflochten; das Ganze wird mit Eyern bestrichen, mit Zucker bestaubt und langsam gebacken.

528. Brennende Torte.

Es wird die Masse zu einer Linzer-Mandeltorte vorgerichtet, so wie bey dem Artik. 525., auf eine mit Butter bestrichene Tortenplatte gethan und in die Mitte ein von Außen mit Butter bestrichener Kaffehbecher gestellt und etwas eingedrückt. Wenn die Torte gebacken ist, so wird der Rand mit feinem Backwerk bekränzt, in die Vertiefung aber, wo der Becher gestanden und mitgebacken hat, und den man wegnimmt, wird Rhum gegossen und angebrannt, und die Torte so brennend zur Tafel gesandt.

Man sieht wohl, daß sich eine jede Torte auf diese Weise behandeln läßt, welche nicht so locker als die Biscoten- oder Germtorte ist.

Digitized by Google

529. Zimmetbrot oder Zwieback.

Es wird ein Pfund fein gestoßener Zucker mit zwölf Dottern und sechs ganzen Eyern eine halbe Stunde lang abgerührt; in diesen Teig kommen zwey Loth fein gestoßener Zimmet und acht Löffelvoll Mehl und eben so viel feine Stärke. Wenn dieses genau gemengt ist, so werden drey Finger breite und zwey Finger hohe lange Formen mit Schmalz bestrichen, der Teig zur Hälfte dieser Formen eingefüllt und langsam gebacken.

Nach dem Auskühlen wird dieses Brot auf dünne Blättchen geschnitten und im heißen Ofen oder in einer geheizten Ofenröhre bis zum Räschwerden gedörrt.

530. Spanische Semmel.

Zwey Tellervoll auf daumenkleine Stücke geschnittene Semmel werden in Schmalz goldgelb gebacken, dann mit Eingesottenem, als Weichseln oder Ribiseln, an den flachen Seiten bestrichen und in eine Porzellanschale zusammengelegt. Jetzt wird eine halbe Maß rother Wein mit zwey starken Löffelvoll gestoßenem Zucker, einem halben Löffelvoll Zimmet, sechs Gewürznelken, zwölf Körnern Neugewürz, einem Gliedchen Ingwer, einer Limonienschale und dem Safte einer halben Limonie an das Feuer gesetzt und aufgekocht, sogleich aber bedeckt und auf die Seite gesetzt. Wenn dieser Wein etwas abgekühlt ist, so wird derselbe durch ein reines Tuch geseiht und zur Hälfte über die Semmel gegossen, welche sonach in eine geheizte Röhre gesetzt wird, man muß jedoch die Vorsicht brauchen, die Röhren nicht zu stark zu heizen, besonders vom Anfange, weil sonst die Porzellanschale zerspringen würde. Nach einer Viertelstunde wird die trocken gewordene Oberfläche der Semmel mit dem noch übrigen Wein begossen, und eben so von einer zur anderen. Die Schale wird dann über eine mit einer Serviette bedeckte Schüssel gestellt und zur Tafel gesandt.

531. Spanische Küpfel.

Es werden Küpfel von der kleinsten Gattung behutsam abgerieben, der Länge nach von einander geschnitten, die Schmollen her-

Digitized by Google

ausgenommen, eingesottene Ribisel hineingefüllt, die Küpfel wieder zusammengelegt, in Obers und nach dem Abtropfen in abgeschlagene Eyer getaucht, und mit Semmelbröseln aufgelegt. Vor dem Anrichten werden dieselben in heißem Schmalz gebacken, in eine Bratpfanne gethan und mit kochendem rothen Weine, welcher dem vorhergehenden gleich gezuckert und gewürzt worden, begossen, und in eine heiße Röhre eingeschlossen. Bey dem Anrichten muß man vorzüglich darauf sehen, daß die Küpfel nicht gebrochen werden. Das Übrige von dem Weine wird besonders beygesetzt.

532. Spanische Winde.

Man wiegt gewöhnlich so viel fein gestoßenen trockenen Zucker, als man Eyer dazu verwenden will; angenommen man wolle für acht Personen spanische Winde machen, so wird es nothwendig, so viel Zucker zu nehmen, als sechs Eyer dem Gewichte nach betragen. Die Eyerklar von sechs Eyern wird nun mit einer guten Schneeruthe so fest als möglich geschlagen, so zwar, daß, wenn man den Weidling, in welchem das Schlagen geschieht, umstürzt, der Schnee sich gar nicht bewegt, und wenn man die Ruthe in dessen Mitte aufrecht stellt, dieselbe gerade stehen bleibt. Jetzt wird ein Löffelvoll Zucker dazu gethan und gut verschlagen, dann kommt der übrige Zucker hinzu und das Ganze wird behutsam vermengt. Nun werden aus diesem Teige mit einem Löffel eygroße und demselben ähnliche Häufchen daumbreit aus einander über ein Papier gesetzt, mit feinem Zucker bestaubt und sehr langsam gebacken, so zwar, daß dieses Gebäck gegen vier Stunden im Ofen bleiben muß.

Wenn es gehörig gebacken ist, so springt es bey einer leichten Berührung vom Papier, ist dieß aber nicht der Fall, so sind sie offenbar zu wenig gebacken. Man füllt dieses Backwerk gerne mit gefaumtem Obers, wozu sie dann von der untern Seite ausgehohlt werden müssen.

533. Chocolatebrot oder Zwieback.

Ein Viertelpfund geschälte und feingestoßene Mandeln mit eben so viel Zucker und vier ganzen Eyern werden eine Stunde lang ge-

Digitized by Google

rührt, wodurch die Masse dick und schaumig wird; dazu kommen drey Loth fein geriebene Chocolate und acht Loth schönes Mehl. Wenn alles genau gemengt ist, so wird eine lange viereckige Form drey Finger breit und zwey Finger hoch mit Schmalz bestrichen, die Masse hineingethan und langsam gebacken. Nach dem Auskühlen wird das Brot auf dünne Scheiben geschnitten, über Papier gelegt und im Ofen übertrocknet.

534. Muscazonen.

Es werden ein Viertelpfund durchgeklaubte und reinlich abgestaubte Mandeln sammt ihren Schalen fein gestoßen, dann mit eben so viel Zucker, etwas Zimmet, Muscatnuß, Neugewürz, die fein geschnittene Schale einer Limonie und ein ganzes Ey nebst einem Dotter zu einem Teig abgearbeitet. Dieser Teig wird nun in einen Muscazonenmodel, welcher mit feinem Zucker ausgestaubt ist, gepreßt, über Papier gereiht, und langsam gebacken. Nach Erfolg dessen werden dieselben mit weißem Eis überzogen und noch einmahl in den Ofen gethan, um abzutrocknen. Die Bereitung des Eises ist schon weiter oben vorgekommen, allein um das Nachschlagen zu beseitigen, wollen wir es hier wiederhohlen: Es wird nähmlich feingestoßener Zucker mit so viel Eyerklar eine Zeit lang gerührt, daß es eine dickflüssige Masse gibt, die, über ein Gebäcke dünn ausgebreitet, sehr bald trocknet. Wir nehmen auf ein Viertelpfund Zucker ein ganzes Eyerklar; soll das Eis weiß bleiben, so wird etwas Eyerklar weniger, dafür aber etwas Limonienſaft hinzu genommen.

535. Orangen-Hohlhippen.

Acht Loth Zucker, über welchen eine Orange abgerieben worden ist, wird fein gestoßen und mit eben so viel feinem Mehl und vier bis fünf Eydottern nebst dem Safte einer Limonie eine Viertelstunde lang gerührt. Von dieser Masse werden über ein mit Schmalz leicht bestrichenes Blech eydottergroße Häufchen gemacht und mit einer Messerklinge ganz dünn und rund aus einander gestrichen, mit feinem Zucker bestaubt und ziemlich scharf gebacken. Wenn nun die Oberfläche rothgelbe Farbe bekommt, so wird das Blech aus dem Ofen genom-

Digitized by Google

men, und über fingerdicke runde Hölzchen gerollt. Man muß mehrere solche Hölzchen zur Hand haben und selbe mit etwas feinem Öhl oder Butter bestreichen. Ist eine Hohlhippe aufgerollt, so wird selbe sammt dem Hölzchen auf ein Sieb gelegt, und eine zweyte fertig gemacht, dann das Holz aus der ersten gezogen und eine dritte Hohlhippe gerollt und so fort. Wenn die Arbeit nicht recht schnell von Statten gehet, so werden die Blättchen über dem Bleche etwas kalt, und aus dieser Ursache sehr spröde, dann muß das Blech wieder in den Ofen gethan werden, um selbe aufs Neue zu erhitzen. Bey dem Anrichten werden sie mit gezuckertem Obersaum oder Eingesottenem beliebiger Art angefüllt.

536. Hohlhippen auf eine andere Art.

Es wird ein Viertelpfund Zucker mit eben so viel Mehl und sechs bis sieben Eyerklar eine Viertelstunde lang abgerührt, und mit einem Messerspitzvoll fein gestoßener Vanille gewürzt. Nun wird ein Hohlhippeneisen heißgemacht, mit Wachs bestrichen und ein Löffelvoll von dieser Masse aufgegossen, das Eisen sogleich zugemacht, aber nicht zugeschlagen, sonst würde die Fülle aus einander spritzen und fortgebacken. Man öffnet nach einer kleinen Weile das Eisen, und hat die Hohlhippe gehörige Farbe, so wird selbe über ein rundes Hölzchen gerollt und über ein Sieb gethan, dann frische Masse aufgegossen und fortgefahren. Diese Hohlhippen werden vorzugsweise als Confect aufgetischt.

537. Chocolate-Hohlhippen.

In die Masse der vorhergehenden Hohlhippen kommen zwey Zeltchen Chocolate und zwey Eyerklar mehr, als dort angegeben worden. Die Bereitung bleibt übrigens dieselbe.

538. Mandelbrot oder Zwieback.

Es wird ein halbes Pfund feingestoßener Zucker mit fünf ganzen Eyern und fünf Dottern verrührt, dann kommen ein Viertelpfund geschälte und fein gestoßene Mandeln dazu, und es wird eine halbe Stunde ununterbrochen fortgerührt; endlich kommt dazu ein halbes

Digitized by Google

Pfund von dem feinsten Mehl, und wenn auch dieses gut verrührt ist, so wird die Masse in blecherne, drey Finger breite, drey- bis viermahl so lange und zwey Finger hohe, mit Schmalz leicht bestrichene Formen gefüllt und langsam gebacken. Nach dem Auskühlen werden sie dann auf dünne Blättchen geschnitten, über Bleche gereiht und im Ofen bis zum Sprödewerden abgetrocknet.

539. Mandelbrot oder Zwieback auf eine andere Art.

Die Bestandtheile, so wie die Bereitung bleiben sich in den beyden Artikeln gleich, nur daß man die Mandeln, statt selbe zu stoßen, stiftlig schneidet und gelbabgetrocknet in die Masse mengt.

540. Anieszwieback.

Dieses Zwieback wird dem Mandelzwieback im Art. 538 ganz gleich behandelt, nur daß statt feingestoßenen Mandeln *ein Viertelpfund* gereinigter und abgetrockneter Anies gegeben wird.

541. Grätzer Zwieback.

Es wird ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker mit fünf ganzen Eyern und fünf Dottern eine halbe Stunde lang gerührt, welches einen feinblasig-dickflüssigen Teig gibt. In diesen Teig kommt ein halbes Pfund sehr feines, locker gesiebtes Mehl, und wenn dieses verrührt ist, so kommen zwey Händevoll Rosinen, eben so viel gereinigte Weinbeeren, eben so viel kleinwürflig geschnittene candirte Cedraten und auch so viel Obstkäse, als von Quitten oder Marellen; wenn dieses alles gemengt ist, so werden lange viereckige Formen mit Schmalz bestrichen, die Masse über die Hälfte eingefüllt und langsam gebacken, endlich nach dem Auskühlen dünnblättrig geschnitten, über Bleche gereiht und im Ofen bis zum Räschwerden gedörrt.

542. Kletzenbrot.

Es werden zwey Händevoll gedörrte schöne Zwetschken eine halbe Stunde lang übersotten, die Kerne ausgelöst und das Fleisch blättrig überschnitten; dasselbe geschieht mit eben so viel Kletzen oder gedörrten Birnen. Zwey Händevoll geschälte und dünnstiftlig geschnittene

Mandeln, zwey Händevoll gereinigte Weinbeeren und eben so viel entkernte Zibeben, endlich zwey Händevoll dünnblättrig geschnittene Feigen werden mit acht Loth kleinbröcklig geschnittener Chocolate und feingestoßenem Zucker gemengt, mit einem Glasvoll rothen Wein, welcher mit Zucker, Zimmet, Gewürznelken und weißem Pfeffer gewürzt worden, begossen, und einige Stunden hindurch geweicht. Jetzt verschafft man sich einen tellergroßen Leib rohen Brotteig von dem ersten besten Bäcker, mengt die Hälfte dieses Teiges mit den bezeichneten Ingredienzien, theilt das Ganze auf kleine Leibchen, walkt den übrigen Theil dünn aus, und überzieht die vorgerichteten Leibchen mit demselben. Wenn nun alles gegangen ist, so werden sie mit Wasser bestrichen und langsam gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommen, so bestreicht man sie wieder und läßt sie auskühlen.

543. Mandelbögen.

Es werden ein halb Pfund geschälte Mandeln feinstiftlig geschnitten und an einer warmen Stelle des Herdes unter oftmahligem Aufrühren abgetrocknet. Jetzt wird eben so viel feingestoßener Zucker mit vier Eyerklar eine Viertelstunde lang gerührt. In diesen Zucker kommt ein starker Löffelvoll Mehl und die gedörrten Mandeln; sollte das Ganze zu dick werden und sich nicht gut aufstreichen lassen, so müßte man mit etwas Eyerklar nachhelfen. Nun wird ein Blech mit Wachs bestrichen, warm gemacht und mit Fließpapier überfahren; über dieses Blech wird die Masse zwey Messerrücken dick aufgestrichen, mit feinem Zucker bestaubt und gebacken. Nachdem die Oberfläche und die Masse über die Hälfte gar gebacken ist, so wird das Blech herausgenommen und der Teig auf zwey Finger breite und noch einmahl so lange Schnitten mit einem Messer getheilt, und vollends gar gebacken. Wie nun die Oberfläche Farbe bekommt, so werden die Schnitten herabgelöst und über einen Nudelwalker gebogen. Bis man von einem Ende zum andern kommt, sind die erstern schon hart und können abgenommen werden. Solche Bögen pflegt man mit Eis zu verzieren.

Digitized by Google

544. Eisbögen.

Es wird ein halb Pfund sehr fein gestoßener Zucker mit Eyerklar zu einem schwerflüssigen Teig abgerührt, wozu dritthalb Eyerklar hinreichen. Wenn man eine halbe Stunde lang mit dem Rühren fortgefahren hat, so wird ein halb Pfund geschälte und feingestoßene Mandeln dazu gethan, und wenn diese gut verrührt sind, so wird die Masse, der vorhergehenden gleich, zu Bögen verarbeitet.

545. Aniesbögen.

Diese Bögen werden den vorhergehenden gleich bereitet, nur daß statt einem halben Pfund feingestoßener Mandeln nur ein Viertelpfund gereinigter Anies in die Masse genommen wird, die übrige Behandlung bleibt sich gleich.

546. Mandelgrillage oder geröstete Wandel (Wannel).

Es werden ein halbes Pfund geschälte Mandeln fein geschnitten und über glühender Asche in einer Reine goldgelb geröstet; während diesem werden zwölf Loth feiner Zucker in drey Löffelvoll Wasser und dem Safte einer halben Limonie über scharfe Gluth gesetzt und so lange gekocht, bis derselbe schwere Blasen wirft, und wenn man eine Messerspitze hinein und wieder in kaltes Wasser taucht, derselbe so hart wird, daß man den Tropfen nicht mehr leicht herab bekommt; in diesen Zucker werden nun die Mandeln gethan und langsam umgerührt, bis das Ganze genau vermengt ist. Jetzt wird die Masse vom Feuer gesetzt und noch immer aufgerührt, damit der Zucker sich nicht *mehr* färbe; früher hat man sich eine gewisse Anzahl Wannel mit feinem Öhl oder Butter leicht bestrichen und zur Hand gerichtet. Jetzt wird ein halb eygroßes Stück von diesem Teig in so ein Wannel gethan, und mit fettgemachtem Finger nach dem ganzen Wannel ausgepreßt, so daß der Teig nur einen Messerrücken dick zu liegen kommt. Sollte das Stückchen nicht hinreichen, das ganze Wannel auszufüllen, so wird noch etwas von der Masse nachgehohlt. Diese Arbeit muß möglichst geschwind von Statten gehen, damit die Masse nicht zu kühl werde, weil man sie sonst nicht handhaben könnte; um diesem Umstande doch eini-

ger Maßen zu begegnen, hält man den Teig immer warm und rührt ihn oftmahls um, bis endlich das Ganze aufgegangen oder die hinreichende Anzahl Wannel vorhanden sind.

547. Grillagebögen,

548. Grillageringchen,

549. Grillageschnitten,

und noch eine große Menge kleines Backwerk kann aus demselben Teig gemacht werden, es kommt nur auf die Form an, die man der Sache geben will, nach welcher es dann benennt werden muß.

550. Zuckerkrapfel.

551. Zuckerringel.

552. Zuckerschnitten.

553. Zuckerbrätzel.

554. Blätterkorte von Zuckerteig.

Es werden acht hartgekochte Eydotter nach dem Auskühlen mit acht Loth Butter gestoßen, und durch ein Sieb gestrichen; jetzt wird ein halb Pfund Mehl und eben so viel feingestoßener Zucker über die Tafel gethan, mit etwas Zimmet gewürzt, und mit dem Durchstrichenen zu einem Teig vermengt. Diese Arbeit muß jedoch geschwind geschehen, weil sonst der Teig verbrennt wird *) und sich nicht mehr arbeiten läßt. Jetzt wird derselbe in ein reines Tuch eingeschlagen und kaltgestellt; aus diesem Teig werden die vorbenannten Backereyen bereitet. Zu den Zuckerkrapfeln wird der Teig einen halben Finger dick ausgewalkt, und mit einem runden feinzackigen Ausstecher ausgestochen, über Papier gereiht, mit Eyern bestrichen, mit Zucker bestaubt

*) Unter dem Teigverbrennen wird jener Zustand des Teiges begriffen, in welchem derselbe den gehörigen Zusammenhalt verliert, und der dann eintritt, wenn man denselben mit warmer Hand und zu lang arbeitet.

Digitized by Google

und langsam gebacken. Bey dem Anrichten wird in die Mitte eines jeden Krapfels etwas Eingesottenes gethan.

Zu den Zuckerringeln werden die erst besprochenen Krapfel, nachdem solche ausgestochen worden sind, mit einem um die Hälfte kleineren Ausstecher durchgestochen, dann den Krapfeln gleich beendet.

Zu den Zuckerschnitten wird der einen halben Finger dick ausgewalkte Teig über ein Blech gethan, mit Eyern bestrichen und mit feinem Zucker bestaubt, auf zwey Finger breite und zweymahl so lange Schnitten mit einem Messer getheilt, dann dem vorhergehenden gleich gebacken. Solche Schnitten lassen sich recht leicht mit Eis verzieren, und zwischen dem Eis mit Eingesottenem belegen.

Die Blättertorte wird ganz so behandelt, wie die französische Torte (siehe Art. 521.). Der oben besprochene Zuckerteig wird einen halben Finger dick ausgewalkt, nach einem Teller rund ausgeschnitten, mit Eyern bestrichen, mit feinem Zucker bestaubt, mit der Messerspitze betupft und langsam gebacken; das letzte Blatt kann übrigens so geflochten werden, wie die Linzertorte; zwischen die Blätter wird dann Eingesottenes gefüllt.

Eilfter Abschnitt.

Die Crems und Sulzen betreffend.

555. Mandelmilch oder Blancmangé.

Es werden für eine Form von drey Seidel Größe drey Loth Hausenblase mit einem großen Seidel Wasser ans Feuer gesetzt, und gegen zwey Stunden langsam gekocht, so daß dieselbe in dieser Zeit völlig aufgelöst und das Wasser bis auf ein Seidel abgedampft ist. Jetzt wird ein halb Pfund süße Mandeln nebst einigen bittern Kernen in heißes Wasser gethan, und so lange in demselben gelassen, bis sich das braune Häutchen leicht herabziehen läßt, welches das Mandelschwellen genannt wird; wenn sie nun ganz geschwellt und im reinen Wasser ausgewaschen sind, so werden sie sehr fein gestoßen, und wäh-

Digitized by Google

rend diesem mit ein paar Löffelvoll Wasser angefeuchter. Man hat während diesem gegen drey Seidel gute Milch heiß gemacht, mit dieser werden sie nun gut abgerührt und ein paarmahl durch ein nicht gar zu dichtes reines Tuch geseiht; bey diesem Durchseihen muß man mit einem Löffel nachhelfen, sonst geht die Arbeit gar zu langsam; dann werden sie noch ausgepreßt. In diese Mandelmilch wird jetzt die Hausenblase geseiht, und das Ganze, mit zwey bis drey Löffelvoll Zucker versüßt, in eine mit Mandelkörnchel leicht bestrichene Form gegossen, und kaltgestellt. Das Sulzen wird sehr befördert, wenn man die Form in zerstampftes Eis stellt. Bey dem Anrichten wird die Form aus dem Eise gehoben, rein abgetrocknet, über die gehörige Schüssel gestürzt, einige Mahle stark herumgeschüttelt und behutsam aufgehoben; sollte die Sulze nicht leicht herausgehen, so müßte man die ganze Form in heißes Wasser tauchen, schnell abtrocknen, und aufs Neue umstürzen.

556. Blancmangé mit Orangenblüthe.

557. Blancmangé mit Vanille.

558. Blancmangé mit Kaffeh.

559. Blancmangé mit Chocolate.

Alle diese Gerichte werden dem ersten dieser Art nachgemacht, mit dem Beysatze, daß zu jenem mit Orangenblüthe einige Löffelvoll Orangenblüthwasser, zu jenem mit Vanille ein Stängelchen Vanille mit der Milch aufgekocht, zu jenem mit Kaffeh ein paar Schalen sehr starker schwarzer Kaffeh, und zu jenem mit Chocolate vier Zeltchen mit Milch aufgelöst, und den Mandeln beygegeben werden.

560. Blancmangé von Haselnüssen.

Diese Mandelmilch wird jener in Artikel 555 gleich behandelt, nur daß statt der Mandeln ausgeschlagene und geschwellte, feingestoßene Haselnüsse gebraucht werden, die übrigen Bestandtheile bleiben dieselben.

Digitized by Google

561. Milchbecher.

Es werden so viel Eydotter in einen Topf geschlagen, als man Becher (Kaffehbecher) zu machen gedenkt, in diese Dotter werden eben so viel Bechervoll Obers gegossen, und mit gestoßenem Zucker hinreichend versüßt; wenn das Obers recht stark gesprudelt ist, so wird es durch ein feines und reines Tuch dreymahl geseiht, in die Becher gefüllt und diese in eine Reine gestellt, worin daumhoch kochendes Wasser aufgegossen worden ist; diese Reine wird nun über scharfe Gluth gesetzt, sorgsam bedeckt und obenauf etwas Gluth gethan. Auf diese Weise gehen die Becher in Dampf. Nach einer halben Stunde wird nachgesehen; sind die Becher fest geworden, so wird die Reine vom Feuer gehoben und kaltgestellt. Soll das Kaltwerden bald erfolgen, so muß man die Becher in zerstampftes Eis setzen. Bey dem Anrichten müssen dieselben von außen sehr reinlich abgetrocknet werden.

562. Milchbecher mit gebranntem Zucker.

563. Milchbecher mit Anies und Coriander.

564. Milchbecher mit Limoniengeruch.

Diese Gerichte gehen sämmtlich nach dem ersten dieser Art (siehe Artikel 561). Der Geruch oder Geschmack, welcher sie von einander sondert, wird denselben durch Mittheilung beygebracht, und zwar auf folgende Weise: Zu dem gebrannten Zucker wird ein Löffelvoll ungefähr mit einem Löffelvoll Wasser angefeuchtet und in einem eisernen Löffel über scharfer Gluth zerlassen, und so lange über dem Feuer gehalten, bis sich derselbe gelbroth zu färben anfängt, dann wird etwas Wasser nachgegossen, durch einander geschwenkt und langsam aufgelöst. Der bis auf diesen Punct gebrannte Zucker erhält einen eigenen Geschmack und ausgezeichneten Geruch.

Zu Milchbechern mit Anies und Coriander wird ein Löffelvoll gereinigter Anies und eben so viel Coriander in das kochende Obers gethan, der Topf bedeckt bey Seite gesetzt; nach dem Auskühlen wird das Obers geseiht und die übrige Behandlung fortgesetzt.

Zu dem Milchbecher mit Limoniengeruch wird die Limonie über

Digitized by Google

dem dazu bestimmten Zucker abgerieben und dieser dann in das Obers geschabt.

Diese vier Beyspiele sind wohl hinreichend, einen Jeden in den Stand zu setzen, eine Menge solch Gerichte zu bereiten und die größte Verschiedenheit zu beobachten.

565. Gesulzte Crême.

Es werden auf eine Form von drey Seidel Größe drey Loth Hausenblase mit einem großen Seidel Wasser in einem kleinen Topfe ans Feuer gesetzt, und zwey Stunden nur langsam gekocht, so daß dieselbe in dieser Zeit völlig aufgelöst und das Wasser um den dritten Theil abgedampft sey. Jetzt wird eine halbe Maß Obers mit acht Eydottern und drey Löffelvoll Zucker (zwölf Loth ungefähr) mit einer Schneeruthe über scharfer Gluth so lange geschlagen, bis selbes kochend heiß wird. Wegen dem stäten Schlagen des Obersschaums, ist es etwas schwer wahrnehmbar, wenn dasselbe auf dem rechten Punct ist, darum muß man mit dem Zeigefinger von Zeit zu Zeit hineintupfen, um den Siedpunct aufzufinden. Es wird sonach vom Feuer genommen, die aufgelöste Hausenblase hineingegossen und noch eine Weile fortgeschlagen, dann wird die Crême dreymahl durch ein reines und dichtes Tuch geseiht und zum Auskühlen gestellt. Während diesem wird die schickliche Form mit Mandelöhl oder feinem Tafelöhl nur leicht bestrichen, die Crême hineingegossen und in gestampftes Eis oder an einen sehr kalten Ort zum Sulzen gestellt. Bey dem Anrichten wird die Form mit einem warmen Tuch abgetrocknet und die Crême über die gehörige Schüssel gestürzt.

566. Gesulzte Orangencrême.

567. Kaffeycrême.

568. Theecrême.

569. Chocolatecrême.

570. Vanillecrême.

Diese fünf Gerichte gehen nach dem ersten dieser Art. Zu der Orangencrême kommen drey Löffelvoll Orangenblüthewasser, zu

Digitized by Google

der Kaffehcrême kommen zwey bis drey Schalen schwarzer Kaffeh, dagegen um so viel Obers weniger; zu der Theecrême kommen zwey Löffelvoll Thee in das Obers, bevor es ans Feuer kommt, derselbe wird aber über dem Feuer mitgeschlagen und nur durch Abseihen abgesondert. Zu der Chocolatecrême werden vier Zeltchen feine Chocolate mit etwas Obers zerlassen, fein abgerührt und in das Ganze gemischt. Zu der Vanillecrême wird eine Stange Vanille auf kleine Stückchen überschnitten, und mit dem Obers übers Feuer gethan.

571. Gefaumte Milch mit Erdbeeren.

Zu gefaumter Milch wird eine halbe Maß dickes süßes Obers, in welches man ein Stückchen Zucker gibt, mit einer Schneeruthe zu festem Schaum geschlagen und über ein Sieb gethan, damit das Flüssige abtropfen kann. Dieser Schaum wird mit einem Löffelvoll fein gestoßenen Zucker und einem Tellervoll schönen mit Zucker bestaubten Erdbeeren vermengt, und in eine Salatschale *angerichtet;* die schönsten Erdbeeren werden jedoch vorbehalten, um solche über die Oberfläche streuen zu können.

572. Gefaumte Milch mit spanischen Winden.

Das Obers wird dem vorhergehenden gleich zu Faum geschlagen, vor dem Anrichten mit einem Löffelvoll Zucker vermengt, angerichtet und mit spanischen Winden zierlich belegt.

Nach diesen vier Arten werden alle Gerichte aus Milch bereitet; wir wollen eine größere Anzahl Beyspiele nicht hersetzen, theils weil sie uns entbehrlich scheinen, theils weil wir an Roum *sparen* wollen, und so gehen wir gleich zu den klaren Sulzen über.

573. Erdbeersulz.

Ein Tellervoll reifer und frischgepflückter Erdbeeren werden des Abends mit dem Safte von zwey Limonien, drey Löffelvoll fein gestoßenem Zucker und einem Seidel weißem starken Wein in ein Porzellantöpfchen gethan, mit einem Silberlöffel einige Mahl durcheinander geschlagen, und genau bedeckt über die Nacht stehen gelassen. Des andern Tages werden auf eine drey Seidel große Form drey

Digitized by Google

Loth Hausenblase mit anderthalb Seidel Wasser ans Feuer gesetzt, und langsam gegen zwey Stunden gekocht, so daß in dieser Zeit die Hausenblase völlig aufgelöst und das Wasser bis auf zwey Drittheil verdampft ist. Man muß Sorge tragen, daß das Kochen sehr reinlich vor sich gehe, und daß das Hausenblasenwasser klar werde. Nun werden die Erdbeeren sammt dem sich gebildeten Safte in ein dichtes doppelt zusammen gelegtes und befeuchtetes Tuch über einen reinen Topf gethan, sorgsam bedeckt und so lange stehen gelassen, bis der Saft rubinroth und wasserhell durchgeflossen ist; derselbe wird dann mit der ebenfalls durchgeseihten und kaltgestellten Hausenblase vermengt und in einer Form zum Sulzen kaltgestellt. Bey dieser, ihrer Farbe und des feinsten Geschmacks wegen heiklichen Sulz muß man vorzüglich bedacht seyn, daß sie in kein verzinntes Gefäß komme, nicht einmahl mit verzinntem Löffel angerühret werden dürfe, und daß die Mengung mit der Hausenblase nur kalt vor sich gehe.

574. Himbeersulz.

Diese Sulze wird der vorhergehenden gleich bereitet, sie ist jedoch weder an der Farbe noch am Geschmacke so heiklich, und verträgt die Siedhitze ohne allen Nachtheil.

575. Ribiselsulz.

576. Veilchensulz.

Diese beyden Sulzen können der Erdbeersulze gleich bereitet werden, nur daß die Ribiseln zerdrückt, die Veilchen aber mit heißem Wein, in welchen der Zucker aufgelöst worden ist, begossen, über eine Nacht stehen gelassen, dann den Erdbeeren gleich abgeseiht und nach gegebener Weise gesulzt werden.

577. Citronensulz.

Zu einer Citronen- oder auch Limonensulze werden sechs Limonien aufgeschnitten, und der Saft durch Fließpapier in ein Glas geseiht. Man muß jedoch den Saft nicht gar zu stark auspressen, weil derselbe sonst zu trüb bleiben würde; am besten ists, wenn man die-

Digitized by Google

ſes des Abends vorher unternimmt, über Nacht bildet ſich dann ein feiner Satz und der Saft kann klar herabgegoſſen werden. Während dieſem werden für eine Sulzform von drey Seidel Größe drey Loth Hauſenblaſe in drey Seidel reinem Waſſer eine Stunde lang langſam gekocht, dann kommen zwanzig Loth ſehr weißer Zucker dazu, und wenn ſelber aufgelöſt, und das Ganze abgeſchaumt iſt, ſo wird es bey Seite geſtellt. Jetzt werden von zwey Limonien die Schalen recht dünne herabgeſchnittten und in ein halbes Glas kalten Waſſers gethan. Wenn nun die Hauſenblaſe ſammt dem Zucker kalt geworden iſt, ſo wird der Saft ſammt dem Waſſer von den Schalen hineingeſeiht, leicht durch einander gemengt und in die Form gegoſſen, zum Sulzen kaltgeſtellt. Bey dem Anrichten wird die Form in heißes Waſſer getaucht, ſchnell abgetrocknet und über eine Schüſſel geſtürzt.

Viel leichter und geſchwinder gehet die Arbeit bey dieſem Gerichte, wenn ſtatt Limonienſaft gereinigte Weinſteinſäure (wohl gemerkt Weinſteinſäure und nicht gemeinen Weinſtein) *angewendet* wird; in ſolchen Fällen muß man mit demſelben behutſam umgehen, denn ein halber Löffelvoll reicht hin, den Saft von ſechs Limonien zu erſetzen.

578. Orangenſulze.

579. Granatenſulze.

Dieſe beyden Sulzen werden der vorhergehenden Limonienſulze gleich bearbeitet, nur daß ſtatt Limonien Orangen oder Granaden gebraucht werden.

580. Weichſelſulze.

Eine Weichſelſulze bereitet man gern, wenn man Weichſelſaft zur Hand hat und dann wird auf folgende Art verfahren. Es werden drey Loth Hauſenblaſe in einer halben Maß Waſſer langſam gekocht und aufgelöſt; während dieſem wird der Saft von zwey Limonien durch Fließpapier geſeiht und zwölf Loth Zucker in der Hauſenblaſe aufgelöſt; nach dem Kaltwerden kommen dann ein Seidel ſehr klarer Weichſelſaft, der Limonienſaft und die Hauſenblaſe zuſammen, es

Digitized by Google

wird alles durch ein reines dichtes Tuch geseiht, in die Sulzform gethan und zum Sulzen kalt gestellt. Bey dem Anrichten wird die Form in heißes Wasser getaucht, schnell abgetrocknet und über eine Schale oder gehörige Schüssel gestürzt.

581. Punschsulze.

Wenn man eine gute Punschmasse zur Hand hat, so wird diese Sulze der vorhergehenden gleich bereitet. Ist aber dieses nicht der Fall, so werden drey Loth Hausenblase in einer halben Maß Wasser langsam gekocht; nach einer Stunde werden drey Viertelpfund Zucker in dieselbe gethan und sorgsam abgeschaumt, dann kalt gestellt. Während diesem wird der Saft von drey Limonien durch Fließpapier in ein Glas geseiht, und wenn die Hausenblase sammt Zucker kalt geworden sind, mit diesem Limoniensaft und nur einem halben Seidel Rhum gemengt und durchgeseiht, und in einer Sulzform kalt gestellt. Weil aber eine Punschsulze ihres geistigen Antheils wegen schwerer als die vorhergehendem sulzt, so muß man selbe der Sicherheit wegen in gestampftes Eis setzen.

582. Kaffehsulze.

Es werden drey Loth Hausenblase in einer halben Maß Wasser langsam gekocht; nach einer Stunde kommt ein halbes Pfund Zucker dazu, und es wird fortgekocht, bis der Zucker aufgelöst und abgeschaumt worden ist, dann wird es durchgeseiht zur Seite gestellt. Während diesem werden vier Schalen schwarzer starker Kaffeh bereitet, durch Fließpapier geseiht und eben so der Saft von einer Limonie. Nun wird, wenn alles kalt geworden ist, das Ganze zusammengemischt, in Sulzform gegossen, und zum Sulzen kalt gestellt, welches am besten in gestampften Eise geschieht.

Digitized by Google

Zwölfter Abschnitt.

Süßen und sauren Salat betreffend.

583. Äpfel-Compote.

Zu Compoten eignen sich nur jene Äpfelgattungen gut, welche bey dem Kochen nicht zu leicht aus einander fahren und dadurch unansehnlich werden; dahin gehören Reinett-, Taffet- und Borsdorfer-Äpfel. Zwölf Stück solcher Äpfel werden gespalten, das Körnergehäuse sorgfältig ausgeschnitten, die Außenseite rein geschält. Dieses Schälen unterliegt zwar keiner Kunst, wenn es aber sorglich mit einem scharfen Messer und in gleichen Zügen geschieht, so daß dadurch gleichlaufende Rippen entstehen, so sieht der Apfel viel besser aus. Sie werden während des Schälens in ein mit einem Limonien-saft angesäuertes Wasser gethan, damit sie weiß bleiben; aus diesem werden sie in eine Reine gethan, mit einem halben Pfund klein geschlagenem Zucker belegt, mit angesäuertem und durchgeseihten Wasser begossen und langsam gekocht. Wenn nun ein Stück vor dem andern weicher wird, so muß man es herausnehmen, bis endlich alle gleich weich sind, dann werden sie in diesem Sud kalt gestellt. Sollte der Saft zu dünne seyn, so müßte derselbe einige Zeit vor dem Anrichten herabgeseiht und für sich allein bis zu der gewünschten Dicke eingekocht und wieder über die Äpfel gegossen werden. Bey dem Anrichten werden die Äpfel zierlich in eine Compot- oder Salatschale gereiht und mit ihrem Safte begossen.

Statt Wasser kann man diese Äpfeli auch in Wein mit derselben Menge Zucker kochen, dadurch werden sie viel picanter im Geschmack, der jedoch nicht allgemein anspricht.

584. Gedämpfte Äpfel mit Rosinen.

Zu diesem Gerichte werden die Äpfeln nicht wie die vorhergehenden geschält, sondern das Gehäuse derselben mit einem fingerdicken Ausstecher ausgestochen, die dadurch entstandene Öffnung wird mit

Digitized by Google

Rosinen ausgefüllt, in eine Reine gesetzt, mit ein paar Löffelvoll Zucker bestaubt, und mit zwey Händevoll Rosinen, mit unten und oben angebrachter Gluth langsam gedünstet, so zwar, daß dieselben in einer Stunde vollkommen weich geworden, am Boden der Reine aber nicht angelegt sind, sie werden endlich angerichtet und mit denen in der Reine befindlichen Rosinen bedeckt.

585. Birnen-Compot.

Das Birnen-Compot wird dem vorhergehenden Art. 583 gleich behandelt, nur daß, da sich die Birnen nie eigentlich verkochen oder zerkochen lassen, weniger Vorsicht nöthig ist.

586. Rothes Birnen-Compot.

Wenn man nicht ganz reife Birnen, vorzüglich Kaiser- oder Isenbartbirnen, in neu verzinnten Casserollen mit vielem Wasser drey bis vier Stunden lang kocht, so färben sie sich hochkirschroth und geben einen eben so rothen süßen Saft, welchen man mit etwas feinem Zucker und Limonienssaft zu heben sucht, denn obgleich süß, so ist dessen Geschmack dennoch einiger Maßen schwach.

587. Marellen-Compot.

588. Pfirsich-Compot.

Diese beyden Gerichte werden wie das Äpfel-Compot bereitet.

589. Kirschen-Compot.

Zu Kirschen-Compot wird ein faustgroßes Stück Zucker mit ein paar Löffelvoll Wasser aufgelöst; in denselben kommen zwey Tellervoll abgezupfte Kirschen, über dem Feuer bildet sich dann viel Saft; man läßt aber das Kochen so lange fortdauern, bis derselbe auf eine gewisse Dicke gefallen ist, dann werden die Kirschen sammt dem Safte in eine Schale geschüttet.

590. Zwetschken-Compot.

Die frischen gut gereiften Zwetschken werden in heißes Wasser gelegt und so lange in demselben gelassen, bis das obere Häut-

Digitized by Google

chen aufspringt; nun wird das Wasser abgeseiht und die Zwetschken geschält, das heißt: dieses feine blaue Häutchen ganz herabgezogen. Jetzt wird ein faustgroßes Stück Zucker mit etwas wenigem Wasser aufgelöst, zwey Tellervoll von den geschälten Zwetschken hineingethan und fünf Minuten lang langsam gekocht.

591. Zwetschkenröster.

Zu einem Zwetschkenröster wird ein eygroßes Stück Butter mit zweymahl so viel Zucker und ein paar Löffelvoll Wasser aufgelöst. In diesen Saft kommen zwey Tellervoll von den Stängeln geklaubte und von den Kernen befreyte Zwetschken, und werden bis zum gehörigen Weichwerden langsam geröstet, so zwar, daß dieselben zum Theil zerfallen, dann richtet man sie noch heiß in eine Salatschale und bekränzt sie mit zierlich zugeschnittenen und in Schmalz gebackenen Semmelschnittchen.

592. Compot von dürren Zwetschken.

593. Compot von dürren Kirschen.

594. Compot von Prünellen.

Diese drey Gerichte gehen nach einerley Weise, und biethen die einfachste Behandlung dar. Es wird nähmlich so viel Wasser über das dürre Obst gegossen, als hinreicht, dasselbe zu bedecken, und wird so lange gekocht, bis die Frucht vollkommen weich und der Sud bis auf kurzen Saft gefallen ist; dann kommen zwey Löffelvoll Zucker dazu, und wenn alles noch einmahl aufgekocht hat, so wird das Compot bey Seite gesetzt und halb warm angerichtet. Die Würze von fein geschnittenen Limonienschalen wird nun nicht mehr angewendet.

595. Grüner Salat jeder Art.

Unter grünem Salate werden alle Pflanzen verstanden, welche mit Essig und Öhl genossen werden können, und für alle solche gibt es nur eine Bereitungsweise. So wird auf eine Schalevoll Häuptelsalat, welcher vorher von den gröberen Blättern entblößt, auf vier oder sechs Theile gespalten, dann ausgewaschen und in einem Tuche

Digitized by Google

reinlich und gut abgetrocknet worden, mit einem gestrichenen Eßlöffelvoll Salz, einem Kaffehlöffelvoll Pfeffer, einem Eßlöffelvoll gröblich geschnittenem Bertram, der Hälfte so viel Körbelkraut oder statt dessen so viel Schnittling, zwey Löffelvoll starkem Essig und vier Löffelvoll feinem Öhl gewürzt und begossen, dann so lange durch einander gemengt, bis die Schale ordentlich trocken bleibt. Ist der Essig jedoch nicht stark genug, so müßte man etwas mehr nehmen, allein man muß nicht glauben, daß sich die Güte des Essigs durch eine größere Menge ersetzen läßt. Soll dieser Salat noch schmackhafter seyn, so nimmt man noch etwas mehr Öhl.

Die beygemengten Kräuter dienen eben so wohl den Genuß des Salats lieblicher, als für den Magen verdaulicher zu machen.

596. Gurkensalat.

Der Gurkensalat macht eine kleine Ausnahme in Betreff der Menge des Öhls. Die Gurken werden nähmlich, wenn sie reinlich geschält und dünnscheibig geschnitten oder gehobelt sind, mit derselben Menge Essig, Salz und Pfeffer, aber nur mit zwey Löffelvoll Öhl angemacht, ja der Pfeffer kann sogar verdoppelt werden.

Aus irrigen Gründen pflegt man hie und da die geschnittenen Gurken zu salzen und einige Zeit liegen zu lassen, um dann den herausgezogenen wässerigen Saft abzusondern, ja sie werden oft stark ausgepreßt. Nach dieser Weise werden dieselben bedeutend unverdaulicher und verlieren an Geschmack.

597. Zellersalat.

Der Zeller wird häufig als Würze zu Wintersalaten, aber auch als selbstständiger Salat angemacht; zu diesem Endzweck wird derselbe halb weich gekocht, dann nach dem Auskühlen auf dünne Scheiben geschnitten und mit Essig, Öhl, Salz und Pfeffer nach der Weisung bey dem Art. 595 angemacht und ohne das dort aufgezeichnete Kräutel, sondern bloß mit einigen hart gesottenen Eyern belegt und aufgetischt.

Digitized by Google

598. Erdäpfelsalat.

Es werden ein paar Tellervoll weich gekochte und reinlich geschälte Erdäpfel dünnblättrig geschnitten, und mit Salz, Pfeffer, Essig und Öhl ganz der im Art. 595 gegebenen Weisung gleich zum Salate angemacht. Statt des feinen dort gegebenen Kräutchens, kommt höchstens ein Löffelvöll fein geschnittene rohe spanische Zwiebel dazu.

599. Häringsalat mit Erdäpfeln.

Es werden zwey bis drey Häringe sorgfältig gereinigt, von einander gerissen, die Gräthen ausgezogen, und das reine Fleisch auf fingerbreite Schnitten geschnitten. Jetzt werden acht Maschanzker oder Borsdorfer Äpfel geschält und auf erbsengroße Würfel geschnitten, eben so zwey mittelgroße spanische Zwiebeln; diese Äpfel und Zwiebeln werden nach der oben gegebenen Weisung zu einem Salat angemacht und mit den vorgerichteten Häringen belegt.

600. Salat von Spargel.

601. Salat von Blumenkohl (Carfiol).

Diese zwey Pflanzen werden von ihren grünen Blättchen abgeklaubt; so lange sie, und vorzüglich der Spargel, zart sind, werden sie auf kleine Stückchen überschnitten, in Salzwasser weich gekocht und nach dem Kaltwerden mit Essig und Öhl nach der gegebenen Weisung angemacht.

Zu solchen Gerichten, und vorzüglich zu den blättrigen Salaten, pflegt man auch einige hartgesottene Eydotter mit Öhl abzurühren und selbe mit dieser Sauce anzumachen.

Diese Manier ist jedoch nicht anzuempfehlen, weil durch diese Mischung viel Öhl an die Dotter gebunden, für den Gaumen nicht wahrnehmbar und für den Magen ein solcher Salat weniger verdaulich ist.

Digitized by Google

602. Warmer Salat, abgebrannter Salat.

603. Speckſalat.

Der Häuptelſalat wird von den gröberen Blättern abgeklaubt, auf vier Theile geſpalten, ausgewaſchen, dann in einem reinen Tuche mittelſt des Schnellens vollkommen abgetrocknet. Jetzt werden auf eine Schalevoll desſelben, zwey eygroße Stückchen Butter in einer Pfanne über dem Feuer bis zum Schäumen gehitzt, ſo zwar, bis dieſelbe an dem Rande roth zu werden anfängt, und ſogleich werden drey Löffelvoll ſtarker Eſſig darüber gegoſſen, dann wird es nach Maßgabe geſalzen, gepfeffert und der Salat hinein gethan, derſelbe wird mit einem Löffel ſchnell umgewendet und zwar ſo lange, bis die Herzchen in ihrer Mitte heiß werden, dann über eine Salatſchale geſtürzt, und mit hartgeſottenen Eyern belegt.

Auf dieſelbe Weiſe wird der Speckſalat bereitet, nur daß ſtatt Butter kleinwürflig geſchnittener Speck gelb geröſtet wird.

604. Krautſalat. Böhmiſcher Salat.

Der Krautſalat wird dem vorhergehenden gleich bereitet, ſtatt dem blättrigen Salat wird rohes Kraut in heißer Butter angelaſſen, ſtark mit Pfeffer beſtaubt und ſogleich angerichtet.

605. Fiſolenſalat.

Dieſes Gericht unterſcheidet ſich von den vorhergehenden nur durch die Frucht, denn die Bereitung bleibt immer dieſelbe. Die Fiſolen müſſen jedoch ſehr weich und gleichförmig gekocht werden, und dann müſſen ſie in ihrem Siedwaſſer auskühlen, welches zu ihrem Wohlgeſchmack viel beyträgt. Bey dem Anrichten werden ſie mit hartgeſottenen Eyern belegt. Ein Belege von Häringen wird bey dieſem Salat gern geſehen.

606. Gemiſchter Salat.

Gemiſchte Salate entſtehen dadurch, daß man mehrere zuſammenpaſſende Sachen mit Eſſig und Öhl anmacht, dahin gehören

Digitized by Google

Erdäpfel und Zeller; Erdäpfel, Zeller und breitgekrauster Salat; Fisolen und Linsen oder Spargel; grüne Fisolen und Blumenkohl u. dgl. Die Bereitung bleibt immer dieselbe, und zwar wie es die Anweisung im Art. 595 lehrt.

Dreyzehnter Abschnitt.

Künstliche Getränke betreffend.

607. Kaffeh.

Es gibt vielleicht nichts Einfacheres als einen guten Kaffeh zu bereiten, wenn man das gehörige Verhältniß einmahl hat, und da ein solches Verhältniß schon lange ausgemittelt ist, so sollte man glauben, daß guter Kaffeh überall anzutreffen sey; und doch ist dieses nicht der Fall. Die hauptsächlichste Ursache dessen möchte wohl am Mangel an gehöriger Zeit und Aufmerksamkeit liegen. Man ist nähmlich gewohnt die Bereitung des Kaffeh für äußerst gering zu halten, berechnet auch nur jene Zeit, die man braucht, um den Kaffehabsud zu machen, ohne Rücksicht für jene Zeit, die man braucht um denselben zu rösten und zu mahlen; daher geschieht es, daß man, um mit dieser Zeit zu sparen, eine größere Menge Kaffeh auf einmahl brennet und für längere Zeit aufbewahrt. Dieser altgebrannte Kaffeh gibt ein schales Getränke, und an diese üble Berechnung der Zeit allein muß man sich halten, wenn man nicht einmahl wie das anderemahl gleichen Kaffeh zu trinken bekommt.

Wir Österreicher trinken unsern Kaffeh stark, und rechnen zum weißen Kaffeh ein Loth auf zwey Schalen; zum schwarzen Kaffeh nach dem Tische ein Loth nur auf eine Schale, dieses ist freylich aufs höchste getrieben, indem eine noch stärkere Dosis einen ins Saure übergehenden Geschmack ertheilt. Da wir nun wissen, daß ein Loth Kaffeh zwey Schalen voll weißen Kaffeh gibt, so dürfen wir der Bequemlichkeit wegen ein Loth desselben nur genau abmessen, und eben so mit dem Kaffehabsud, denn zwey Kaffehbecher-

Digitized by Google

voll Kaffehabsud geben anderthalb Schalen Kaffeh, welche durch den Beyguß von gutem Obers wieder zwey volle Schalen werden.

Die Bereitung des Kaffeh geschieht auf zweyerley Weise, nähmlich durch Absieden und durch das Filtriren.

Auf diese Weise wird der abgemessene und gemahlene Kaffeh mit geraspeltem Hirschhorn oder ein paar Spänchen fein geschnittener Hausenblase in den kochenden Sud behutsam eingekocht, der häufige Schaum mit dem Löffel immer zurückgeschoben, um das Übergehen zu halten, bis der Kaffeh einige Mahl aufgewallt hat, dann wird der Topf bedeckt, bey Seite gesetzt; nach ein paar Minuten ist der Kaffeh mittelst der Beygabe von Hirschhorn oder Hausenblase klar geworden; nun wird derselbe von dem Satze gegossen und sogleich aufgetischt. Über den Rückstand wird wieder so viel Wasser aufgegossen, als man klaren Sud abgenommen hat, und derselbe wird eine halbe Stunde lang langsam gekocht, sodann kalt gestellt und nach dem Auskühlen ganz rein abgeseiht, um bey nächster Gelegenheit wieder auf diese Weise einkochen zu können.

Zum filtrirten Kaffeh wird der vorbenannte Sud kochend heiß gemacht, der bemessene und geriebene Kaffeh in die Filtrirmaschine gethan, leicht eingestampft und nun nach und nach mit dem Sude aufgegossen, und sobald alles durchgeflossen ist, sogleich aufgetischt. Der Rückstand wird aus der Maschine in einen Topf gethan, mit Wasser aufgegossen und zum Sud auf die gewöhnliche Weise aufgekocht.

608. Milch-Chocolate.

Auf ein Zeltchen Chocolate pflegt man einen Kaffehbechervoll gute Milch oder schwaches Obers zu nehmen. Die Chocolate wird zuerst erwärmt, so daß sich dieselbe mit der heißgemachten Milch recht fein abrühren läßt, dann wird die übrige Milch und noch ein Theil dazu gethan, abgesprudelt und einige Zeit lang gekocht. Jetzt wird die Chocolate vom Feuer gesetzt, ein paar Stückchen Zucker hineingethan, und nach einigem Abkühlen mit dem Chocolate-Sprudel gesprudelt, bis sich ein dicker Faum bildet, den man in Chocolatebecher gibt, und mit dem Sprudeln fortfährt. Über die aufgefüllten Becher wird eine glühende Kohle gehalten, dadurch bekommt der

Digitized by Google

Schaum ein feines Häutchen und fällt weniger zusammen. Der Nachguß ist derjenige Theil, der sich nicht mehr schäumen läßt.

609. Wasser-Chocolate.

Die Wasser-Chocolate wird zwar der vorhergehenden gleich bereitet, aber statt Milch wird Wasser genommen, sie wird eine längere Zeit gekocht und gar nicht gesprudelt.

610. Thee.

Unter Thee versteht man einen jeden Aufguß von kochendem Wasser über feine Pflanzen. Hier wird aber insbesondere dasjenige Getränke verstanden, welches aus dem Thee entstehet, welcher aus China über Holland oder Rußland bezogen wird; man hat mehrere Sorten von verschiedenen Preisen.

Auf sechs Schalenvoll wird so viel Thee, als man zwischen drey Finger fassen kann, in eine Theekanne gethan, mit drey Löffelvoll kochendem Wasser begossen und eine kleine Weile stehen gelassen; dieses erste Wasser wird abgegossen, und nun die Kanne mit reinem kochenden Wasser vollgefüllt. Nach ein paar Minuten wird der Thee eingeschenkt und noch einmahl aufgegossen. Zu einem guten Thee muß man viel Zucker und nur wenig, aber gutes Obers nehmen, so z. B. einen Löffelvoll auf eine Tasse.

611. Frauenhaarthee (Bavaroise).

Es wird ein starker Absud von Frauenhaarthee gemacht und mit so viel feinem Zucker gemischt, daß es einen dünn spinnenden Syrup gibt, von diesem Syrup werden dann zwey bis drey Löffelvoll in ein Glasvoll gekochtes Obers gegossen.

612. Mandelmilch.

Auf eine Maß Mandelmilch wird ein Viertelpfund geschwellte Mandeln sehr fein gestoßen, mit zwölf Loth Zucker versüßt, mit einer Maß reinem kalten Wasser abgerührt und ein paarmahl durch ein feines Tuch gestrichen.

Digitized by Google

613. Limonade.

Auf eine Maß Limonade wird der Saft von viet Limonien in eine Maß kalten Wassers gepreßt und mit einem halben Pfund Zucker versüßt, dann durch ein reines Tuch geseiht.

614. Gekochte Limonade.

Zu dieser Limonade wird eine Maß Wasser mit drey auf dünne Scheiben geschnittenen Limonien gekocht, und mit eben der Menge Zucker versüßt und durchgeseiht, dann aber nur lau präsentirt.

615. Punsch.

Auf sechs Gläservoll Punsch werden zehn Schalen voll Thee aufgegossen; in diesen Thee kommt der Saft von zwey Limonien, ein halbes Pfund Zucker und etwas weniger als eine Viertelbouteille Rhum. Wenn alles aufgelöst und gemengt ist, so wird der Punsch ganz heiß in erwärmte Gläser eingeschenkt. Jetzt kommt es darauf an, ob die Gesellschaft denselben gern stark oder schwach hat, zu welchem Ende etwas Rhum nachgegossen werden kann.

616. Reißpunsch.

Statt des im vorhergehenden Art. angegebenen Thees, wird aus einem Viertelpfund Reiß mit einer Maß Wasser gekochter und durchgeseihter Reißschleim genommen.

617. Russischer Punsch.

Zu dem im Art. 615 vorgerichteten, kochend heißen Thee werden sechs bis acht Eydotter in einen Topf geschlagen, und mit ein paar Löffelvoll von dem Thee gut abgesprudelt; jetzt wird der ganze schon fertige Punsch hoch in die Dotter gegossen, dann wieder in einen andern Topf umgegossen, und dieses so oft wiederhohlt, bis das Ganze stark schäumt und genau vermengt ist.

Digitized by Google

618. Bischof.

Man pflegt vier bittere Orangen an allen Seiten über schwacher Gluth abzubraten, diese werden dann in eine große Theekanne gethan, mit drey Viertelpfund Zucker und einer Maß Ofnerwein gemengt, dann mit einigen Stückchen Zimmetrinde und einigen Gewürznelken gewürzt, und mit einer Spirituslampe gehitzt. Kochen darf dieses Getränk nicht.

619. Nikus.

Dieses Getränk weicht von dem vorhergehenden nur dadurch ab, daß es mit Muscatnuß statt bitterer Orangen gewürzt wird, die übrigen Ingredienzen bleiben dieselben; um jedoch dem Getränke die Würze, ohne trüb zu werden, beyzubringen, werden dieselben, nähmlich eine Muscatnuß, ein Loth Zimmet und sechs Gewürznelken, gröblich überstoßen, in ein feines Stückchen Leinwand locker gebunden und in eine Theekanne in eine Maß Ofnerwein gethan, eine halbe Stunde lang stehen gelassen; dann kommen drey Viertelpfund gröblich gestoßener Zucker dazu, und die Kanne wird über eine Spirituslampe gesetzt und bis zum kochend Heißwerden gehitzt, dann mit einem Löffel durch einander gegossen und in Gläsern herum gereicht.

Daß so ein Getränk, mit Burgunderwein bereitet, vorzüglicher ist, als bloß mit Ofnerwein, läßt sich leicht begreifen.

620. Krampampoli.

Es wird eine Bouteille guter Rhum in eine Schale gegossen, und mit einem brennenden Papierstreif angezündet; über diesen brennenden Rhum wird ein Stück Zucker, drey Viertelpfund ungefähr, über zwey Silberspießchen gelegt und mit dem Rhum so lange begossen, bis derselbe fortwährend brennend schmilzt, und ein Getränk von eigenem Geschmack und belebender Kraft gibt. Derselbe wird dann wie Punsch credenzt.

Digitized by Google

621. Dreyfuß.

Es wird eine Maß Ofnerwein in einem Topfe zum Feuer gesetzt, und mit einem halben Loth gröblich gestoßenen Zimmet, einem Quintchen Vanille und sechzehn Loth Zucker zum Kochen gebracht; jetzt wird der Wein vom Feuer gesetzt und mit acht Eydottern, welche in einem andern Topfe mit etwas kaltem Weine abgesprudelt worden, abgegossen, bis das Ganze, gehörig gemengt, einen dicken Schaum gibt. Das Aufgießen geschieht zuerst mit dem heißen Weine über die Dotter von einer gewissen Höhe, dann aus diesem Topfe wieder in den ersten, und so fort, bis es wenigstens achtmahl geschehen ist. Dieß Getränk wird dann in Kaffehbechern credenzt.

622. Hippokrat.

In eine Flasche zu einer Maß Rheinwein oder, in Ermangelung dessen, alten Österreicher werden drey Viertelpfund Zucker gröblich gestoßen, anderthalb Loth eben so gröblich gestoßener Zimmet und einige Kerne weißer Pfeffer nebst der dünnen gelben Schale einer Limonie gethan. Nach vier und zwanzig Stunden wird dieser Wein durch einen dichten Filtrirsack, in welchen ein Gran Ambra, mit etwas Zucker überstoßen, geworfen wird, gethan, und mehrmahlen filtrirt, bis derselbe recht rein und klar durchfließt. Dieser Wein wird in kleinen Gläschen credenzt.

623. Whisk.

Auf eine Maß rothen Wein, Ofner oder viel besser Burgunder, wird ein halbes Loth Thee mit einer halben Maß kochendem Wasser aufgegossen, und nach dem Infüsiren oder nach zehn Minuten durch eine Serviette auf ein Pfund Zucker geseiht. Der Wein wird nun zum Ganzen gethan und in der Theekanne über einer Spirituslampe bis zum gehörigen Heißwerden gehitzt, so zwar, daß es dem Punsch gleich zum Trinken wird.

624. Glühwein.

Es wird ein Stängelchen Zimmet mit mehreren Gewürznelken, etwas geschabener Muscatnuß mit einem Pfund Zucker in einer Maß

*

Ofner-, beſſer aber Burgunderwein aufgelöſt, dann bis zum Sieden gehitzt, ſodann durchgeſeiht und in Gläſern credenzt.

Vierzehnter Abſchnitt.

Das Gefrorne betreffend.

625. Milchgefrornes (Buttergefrornes).

Zu Milchgefrornem werden auf eine Maß Obers drey Viertelpfund Zucker und zehn Eydotter in einen Topf mit einer Schaumruthe über ſcharfer Gluth bis zum Verdicken des Obers oder bis zur Siedhitze geſchlagen, dann wird es vom Feuer geſetzt und noch eine Weile fortgeſchlagen, um dem leicht möglichen Stocken vorzubeugen. Nach dem Auskühlen wird dieſe Maſſe durch ein reines Tuch in die Gefrierbüchſe gepreßt, mit dem gehörigen Deckel bedeckt, und in zerſtampftes Eis, mit dem ſechſten Theil geriebenem Salz eingegraben. Hierzu hat man angemeſſene Kübel, mit Zapfen verſehen, um das ſich ſammelnde Waſſer von Zeit zu Zeit ablaſſen zu können, welche nicht größer ſind, als die Büchſe braucht, um rund herum drey Finger breiten Raum zu haben, welchen das zerſtampfte Eis bis an den Deckel auszufüllen hat. Die Gefrierbüchſe wird nun in dieſem Eiſe mittelſt des an dem Deckel befindlichen Handgriffes lebhaft herumgedreht, und vor fünf Minuten aufgemacht, um das Gefrorne, welches ſich an den Seiten der Büchſe anſetzt, mit einem Löffel abzumachen, damit auch die übrige Flüſſigkeit nach und nach ganz gefriere. Iſt endlich alles dahin gelangt, welches eine volle Stunde braucht, wenn man nähmlich Sorge getragen, das geſchmolzene Eis immer wieder mit friſchem zu erſetzen, ſo wird das Gefrorne in der Büchſe mit einem ſtarken Löffel ſo lange durch einander gearbeitet, bis es wie Butter ausſieht.

Nun läßt man es gerne noch eine Weile bedeckt im Eiſe ſtehen, und gibt es dann in Gefriergläſer oder über Kaffehtaſſen, oder auch in der ganzen Maſſe zur Tafel. Die Form wird mit einem warmen

Digitized by Google

Tuche abgetrocknet, und dann nur über eine mit einer Serviette belegte Schüssel gestürzt.

626. Vanillegefrornes.

627. Kaffehgefrornes.

628. Theegefrornes.

629. Chocolategefrornes.

Diese vier Sorten Gefrornes werden ganz nach dem Milchgefrornen bereitet, nur daß zu dem Kaffeh einige Schalen sehr guter schwarzer Kaffeh, zum Theegefrornen einige Schalen starker Theeaufguß, und zur Chocolate vier bis sechs Zeltchen aufgelöste Chocolate, endlich zu Vanillegefrornem eine Schote Vanille mit etwas Zucker sehr feingestoßen gegeben werden.

630. Orangengefrornes.

Es wird von zwölf Orangen und vier Citronen der Saft ausgepreßt und durch ein reines und dichtes Tuch geseiht; von zwey Orangen wird die Schale ganz dünn herabgeschnitten, und in ein Glas Wasser gethan, welches die gelbe Farbe und den Geruch an sich zieht. Auf diese Menge Orangensaft wird ein Pfund Zucker mit einer halben Maß Wasser über dem Feuer aufgelöst, sorglich abgeschäumt und gleichfalls durchgeseiht; nach dem Kaltwerden muß derselbe sammt dem Orangensafte und dem gelben Wasser in die Gefrierbüchse gegossen, und auf die bey dem Milchgefrornen angegebene Weise gefroren werden. Da doch die Saftgefrornen schwerer gefrieren, so muß man dem Eise etwas mehr Salz beymischen.

631. Citronengefrornes,

632. Ribiselgefrornes,

633. Cedratengefrornes,

werden dem Orangengefrornen gleich bereitet; statt Orangen kommt der Saft von Cedraten, von Citronen oder Ribiseln, nur daß auf ein Pfund Zucker acht Citronen oder zehn Cedraten hinreichen. Zu dem

Ribiſelgefrornen wird eine halbe Maß Ribiſelſaft mit einem Pfund Zucker gemengt.

634. Weichſelgefrornes.

635. Himbeergefrornes.

Dieſe beyden Gefrornen werden gern für den Winter aufgeſpart, indem ſich der Weichſel- und Himbeerſaft recht gut halten laſſen.

Zu einem Weichſelgefrornen wird auf anderthalb Maß desſelben ein kleines Fläſchchen von etwa einem großem Seidel Weichſelſaft mit drey Viertelpfund Zucker in einer halben Maß Waſſer aufgelöſt, mit dem Safte gemengt, von drey Limonien angeſäuert. Ganz ſo verhält es ſich mit dem Himbeergefrornen. Es wird dann in die Gefrierbüchſe gethan, und hierauf in zerſtampftes und mit Salz gemiſchtes Eis, übrigens nach der bey dem Milchgefrornen angegebenen Weiſung behandelt. Das Weichſelgefrorne gefriert ſehr ſchwer, man muß daher mit dem Salz nicht ſparen.

636. Erdbeergefrornes.

Zu dieſem Gefrornen werden zwey Tellervoll gut gereifte Erdbeeren durch ein feines Sieb geſtrichen, mit einem Pfund feingeſtoßenem Zucker und dem Safte von zwey Limonien gemengt, und nach der bekannten Weiſe gefroren.

637. Erdbeergefrornes mit Obers.

Die ganze Behandlung iſt und bleibt der vorhergehenden gleich, und erſt wenn das Gefrorne zur Hälfte feſt geworden iſt, wird ein Tellervoll gut gefaumtes Obers in dasſelbe gemengt, und dann vollends gefroren.

638. Harlekingefrornes.

Das Harlekin macht eigentlich kein Gefrornes für ſich aus, ſondern es werden zwey Gefrorne zuſammengethan, wie zum Beyſpiel Vanille- und Erdbeeren-, Milch- und Himbeergefrornes, und zwar ſo, daß das Weiße zu Boden, das Rothe aber oben zu liegen kommt, denn

Digitized by Google

es ist keine Mischung, die bezweckt wird, sondern eines soll das andere im Geschmack erheben und angenehmer machen.

639. Marellengefrornes.

640. Pfirsichgefrornes.

Die gut gereiften Marellen und eben so die Pfirsiche werden durch ein feines Sieb gestrichen, und ein Tellervoll von dem Marke mit drey Viertelpfund feingestoßenem Zucker gemengt, in die Gefrierbüchse gethan, und nach bekannter oder bey dem Milchgefrornen angegebener Weise gefroren.

Fünfzehnter Abschnitt.

Das Einsieden betreffend.

641. Ribiselsulze.

Die gut gereiften und sorglich ausgeklaubten rothen Ribisel werden ein starker Tellervoll, mit zwey Löffelvoll Wasser in ein messingenes Becken gethan, und über scharfer Gluth etwas abgedünstet, dann über ein dichtes und reines Tuch gegossen, und langsam durchgeseiht; ein Seidel solchen Saftes wird mit drey Viertelpfund feingestoßenem weißen Zucker gemengt, in Gläser gegossen und an einen kalten Ort gestellt. Nach einigen Tagen ist das Trübe zu Boden gesunken, und die übrige schon rothe und klare Flüssigkeit gesulzt.

642. Ribiselsulze auf eine andere Art.

Die Ribisel werden, wie im vorhergehenden Falle, von den Stängeln gezupft, ein Tellervoll mit zwey Löffelvoll Wasser über scharfer Gluth aufgekocht, und durch ein reines Tuch geseiht; auf ein Seidel dieses Saftes werden drey Viertelpfund gröblich überhackter Zucker mit einigen Löffelvoll Wasser über scharfe Gluth gesetzt, und so lange eingekocht, bis ein Tropfen desselben, welchen man mit einer Messerspitze heraushebt und in kaltes Wasser taucht,

Digitized by Google

ganz hart wird. Jetzt wird nach und nach der geseihte Saft nachgegossen, und wenn alles wieder aufgekocht und reinlich abgeschäumt ist, so wird die Sulze in erwärmte Gläser gegossen, mit rundgeschnittenen Papierscheiben, welche in Spiritus oder starken Branntwein getaucht sind, belegt und kaltgestellt. Nach einiger Zeit ist diese Flüssigkeit vollkommen gesetzt.

643. Aepfelsulze.

Zwölf Tafeläpfel werden auf vier Theile geschnitten und sammt den Schalen mit einer halben Maß Wasser so lange gekocht, bis das Wasser auf die Hälfte verkocht ist, es wird nun alles über ein feines Tuch gethan und leicht ausgepreßt. Auf ein Seidel dieses Saftes wird ein Pfund Zucker mit einigen Löffelvoll Wasser aufgelöst, und dann so lange gekocht, bis ein Tropfen des Zuckers, den man mit einer Messerspitze heraushohlt und gleich in kaltes Wasser taucht, ganz hart wird. Man muß jedoch sehr darauf sehen, daß der Zucker nicht etwa von einer Seite mehr koche als von der andern, dann würde sich derselbe bald gelb färben, und wäre zu diesem Endzweck nicht mehr zu brauchen. Wenn nun der Zucker bis auf den bezeichneten Punct gekocht ist, so wird der vorgerichtete Saft nach und nach hineingegossen, und wenn alles wieder aufgekocht und abgeschäumt ist, so wird die Sulze in kleine Gläschen gegossen, mit runden in starken Branntwein getauchten Papierblättern bedeckt und kaltgestellt, wo es nach einiger Zeit ohne anderem Zuthun von sich selbst sulzt.

644. Weinscharlsulze.

Der Ribiselsulze gleich wird die Weinscharlsulze bereitet, nur daß die Weinscharl sehr gut gereift und im Herbste vom Reife gebrennt seyn müssen. Übrigens muß, da dieselben nicht so viel Saft als die Ribisel geben und ihr Saft viel schärfer ist als jener, zu dem Aufkochen derselben, um den Saft zu bekommen, etwas mehr Wasser angewendet werden.

Digitized by Google

645. Weichselsaft.

Es werden vier Tellervoll gut gereifte Weichseln in steinernem Mörser, oder selbst in einem Topfe zusammengestampft, und durch ein reines feines Tuch geseiht; ein Seidel Saft wird mit drey Viertelpfund gestoßenem feinen Zucker in einem reinen glasirten Töpfchen ans Feuer gesetzt, langsam aufgekocht und sorgfältig abgeschäumt, bis alles rein geworden ist. Dieser Saft wird nach einigem Abkühlen in Flaschen gefüllt, mit einem Fingerhutvoll feinem Öhl überdeckt und, mit Schweinsblase überbunden, an einem kühlen trockenen Orte aufbewahrt.

646. Ribiselsaft (Johannisbeerensaft).

Ein paar Tellervoll gut gereifte Ribisel werden abgerupft und mit ein paar Löffelvoll Wasser in einer glasirten Reine einige Minuten lang aufgekocht, mit einem Löffel vollends zerquetscht, und durch ein reines Tuch geseiht. Ein Seidel Saft wird dann mit drey Viertelpfund Zucker ans Feuer gesetzt, langsam gekocht und sorgsam abgeschäumt, bis alles klar geworden ist, nach einigem Abkühlen in kleine Fläschchen gefüllt, mit einem Fingerhut voll feinem Öhl übergossen, mit Schweinsblase überbunden und an einem kalten Orte aufbewahrt.

647. Himbeersaft.

Eine Maß Himbeeren werden mit einem Seidel starken reinen Weinessig in einem glasirten Topfe aufgegossen, durcheinander gestampft und genau bedeckt kaltgestellt; des andern Tages wird der Saft durch ein reines Tuch geseiht, und auf ein Seidel mit drey Viertelpfund gestoßenem Zucker aufgekocht, sorglich abgeschäumt und nach einigem Auskühlen in Fläschchen gefüllt, mit einem Fingerhutvoll feinem Öhl übergossen, mit Schweinsblase überbunden und an einem kalten trockenen Orte aufbewahrt.

648. Marellen-Marmelade (Salsen oder Latwerg).

Es werden ein paar Tellervoll Marellen, aus denen die Steine herausgenommen sind, mit ein paar Löffelvoll Wasser über scharfer

Digitized by Google

Gluth so lange gedämpft, bis sie zu einem Köchel verkocht sind, dann wird es durch ein feines Sieb gestrichen. Auf ein Tellervoll so verkochter Marellen werden drey Viertelpfund gestoßener Zucker gethan und noch so lange gekocht, bis das Ganze gut gemengt, und die Marmelade so dick geworden ist, daß, wenn man mit dem Löffel über den Boden der Reine fährt, dieselbe so langsam zusammenfließt, daß man den Boden der Reine sieht. Nun wird dieselbe in kleine Tiegel oder Gläser eingefüllt, mit rund geschnittenem und in starken Branntwein getauchtem Papier belegt, mit Schweinsblase überbunden und an trockenem Orte aufbewahrt.

649. Pfirsich-Marmelade.

650. Quitten-Marmelade.

651. Himbeer-Marmelade.

652. Äpfel-Marmelade.

653. Reineclauden-Marmelade.

654. Hetschebeer- (Hagebutten) Marmelade.

Dieselben werden alle auf die vorhergehende Weise bereitet, nur daß zu jenem Obst, das sich weniger und schwerer verkochen läßt, etwas mehr Wasser genommen wird.

655. Eingesottene Weichseln.

Es werden einige Tellervoll gut gereifte Weichseln von den Stängeln geklaubt, und die Kerne ausgepreßt, welches recht leicht von Statten geht, wenn man mit einem spitzigen Hölzchen den Kern herausschiebt. Auf ein Pfund solcher ausgelösten Weichseln werden drey Viertelpfund Zucker mit einigen Löffelvoll Wasser aufgelöst, und so lange gekocht, bis ein Tropfen desselben, in kaltes Wasser gethan, als eine Perle zu Boden sinkt, und nicht mehr aus einander fließt. Die Weichseln werden dann sammt dem entquollenen Saft in den Zucker gethan und behutsam fortgekocht, bis alles gut verschäumt ist. Nach einigem Abkühlen wird das Eingesottene in Tiegel oder Flaschen gefüllt und mit einer Schweinsblase verbunden, an einem kalten trockenen Orte aufbewahrt.

Digitized by Google

656. Eingesottene Ribisel.

Die Ribisel werden abgerupft, und den Weichseln gleich eingesotten.

657. Eingesottene Birnen.

Es werden zwölf schöne Kaiserbirnen auf vier Theile geschnitten, reinlich geschält und in Wasser mit etwas Zucker und Limonisaft weich gekocht. Nun wird ein Pfund Zucker mit einigen Löffelvoll Wasser aufgelöst und so lange gekocht, bis ein Tropfen desselben, in frisches Wasser gethan, als Perle zu Boden sinkt ohne aus einander zu fahren. Die Birnen werden dann aus ihrem Sude herausgenommen, in den Zucker gegeben, und nach einigem Verkochen in Gläsern dem übrigen Eingesottenen gleich aufbewahrt.

658. Eingesottene Nüsse.

Zum Einsieden wählt man wälsche Nüsse, die erst die Größe der Mandeln erreicht haben, und in welchen noch kein steiniger Kern vorhanden ist. Diese Nüsse werden in Wasser mit etwas Potasche so lange gekocht, bis sie so weich werden, das man sie mit einer Stecknadel sammt dem Kopfe durchstechen kann; nun werden sie in frisches Wasser gethan, und wenn sie gut ausgewässert sind, über ein Tuch zum Abtrocknen gelegt. Jetzt wird auf zwey Tellervoll solcher Nüsse ein Pfund Zucker mit etwas Wasser aufgelöst und so lange gekocht, wie bey dem vorhergehenden. In diesen Zucker werden die Nüsse gethan, einige Mahl aufgekocht, sorgsam abgeschäumt, und nach einigem Auskühlen in Flaschen gefüllt, dann verbunden und an einem kalten und trockenen Orte aufbewahrt.

Digitized by Google

Sechszehnter Abschnitt.

Den Tafelservice betreffend.

Wenn wir schon Sorge tragen, unsere Speisen so schmackhaft als möglich vorzurichten, so müssen wir auch einige Aufmerksamkeit auf die rechte Zeit zu deren Erscheinen, so wie auf ihre nothwendige Stellung über dem Tische (im Falle daß mehrere Gerichte auf einmahl zu erscheinen haben) verwenden; denn es ist nicht gleichgültig, zu welcher Zeit und in welcher Nachbarschaft die Speisen aufgetischt werden. Bey uns Wienern wird zuerst eine Suppe aufgetischt, so auch bey den meisten europäischen Völkern; dann folgt das Rindfleisch in Begleitung von Saucen oder saueren Zugaben, als Gurken, rothen Rüben, Senf u. dgl.; diesem folgt dann die gesattelte Zuspeise, dieser das Eingemachte, endlich der Braten und Salat.

Diese Anzahl Speisen geben bey uns ein ziemlich gemeines Mahl auf acht bis zwölf Gedecke. Geschieht es aber, daß die Anzahl der Gäste größer oder dieselben nach Möglichkeit beehrt werden sollen, so wird die Anzahl Speisen vermehrt, und dann tritt bey dem Auftischen derselben eine andere Folgenreihe ein. Es wird nähmlich der Suppentopf in die Mitte des Tisches gestellt und mit zwey oder vier Tellern Imbiß umkränzt; die kalten Teller mit Imbiß werden vor, die warmen aber nach der Suppe herumgereicht. Nun wird der Suppentopf ausgehoben und mit dem Rindfleische ersetzt; die abgeleerten Teller werden ebenfalls aufgehoben und mit frischen, als grünen sauren Gurken, rothen Rüben u. dgl. ersetzt. Ist nun dieses hinreichend credenzt worden, so wird die Schüssel sammt den Tellern mit Imbiß von der Tafel genommen, und jetzt werden zweyerley Zuspeisen aufgesetzt und herumgereicht, und zwar die grüne oder blättrige zuerst, dann die aus Knollen oder Wurzeln bestehende. Jetzt kommen zweyerley Eingemachte, nähmlich ein weißes und mildes, dann ein braunes und von starkem Geschmacke. Zu dem erstern wird gern Geflügel, zu dem zweyten aber Wildbret genommen. Das erste oder milde Eingemachte muß zuerst, das braune aber nachher credenzt werden. Nun kommen

zweyerley Braten und zwar wieder aus dem weißen und schwarzen, oder dem einheimischen und dem Wilde gewählt. Man verfährt bey dem Credenzen des Bratens wie bey dem Eingemachten, es wird nähmlich zuerst der weiße oder einheimische, dann der Wildbraten transchirt und dargereicht. Dem Braten pflegt man einen süßen und saueren Salat beyzusetzen. Nach dem Braten kommt endlich eine Mehlspeise, eine Torte, und auf einem Teller feines Backwerk, auf dem zweyten Teller Zuckerwerk. Bey noch größern Tafeln muß die Anzahl der Schüsseln vermehrt werden, so daß man zwey lange und zwey runde Schüsseln, und vier Teller Imbiß aufstellen kann; unter diesen vier Schüsseln werden das Rindfleisch und ein heißgesottener Fisch oder ein Braten auf zwey langen, und zwey Zuspeisen auf zwey runden Schüsseln angerichtet. Die zwey runden Schüsseln oder die Zuspeisen werden dann mit zwey Eingemachten besetzt. Jetzt kommt die zweyte Tracht aus zwey Braten über lange Schüsseln und zwey feine Gemüsesorten, oder ein Gemüse und eine Mehlspeise, über runde Schüsseln angerichtet, nach dem Credenzen der besagten Gemüse und Mehlspeise werden die zwey Braten transchirt und herumgereicht. Während diesem werden die runden zum Theil abgeleerten Schüsseln mit einem Backwerke oder einer Crême oder Sulze ersetzt, und wenn der Braten sammt dem Salate die Runde gemacht hat, so werden die langen Schüsseln ausgehoben und statt ihrer vier Teller voll Obst und Zuckerwerk eingesetzt. Bey dem Aufstellen dieser Speisen muß darauf gesehen werden, daß nicht zwey ähnliche neben einander zu stehen kommen, weil ihr Ansehen dadurch verlieren würde, und dieses gilt auch von der Bereitung derselben; große Ähnlichkeit vermindert den Eindruck der Mannigfaltigkeit.

Da bekanntlich nichts nachtheiliger auf eine ganz fertige oder gar gemachte Speise einwirkt, als wenn dieselbe in diesem Zustand eine unbestimmte Zeit lang warm gehalten werden muß, und da es nicht in unserer Macht liegt, alle die Umstände zu beseitigen, welche die bestimmte Stunde des Mahls oft verschieben (und selbst dann nicht, wenn sie auch nur in der Laune des Gebiethers vorhanden wäre), so müssen wir bedachtsam unsere Arbeiten so vorrichten, daß die Speisen erst in dem Augenblicke des Auftischens ganz gar gemacht werden kön-

Digitized by Google

nen, welches bey der größern Zahl derselben thunlich ist, auf solche Weise kann man dem verderblichen Warten einiger Maßen begegnen. Die Speisen werden dann immer zur schicklichen Zeit in dem Moment ihres Garwerden credenzt, und folglich am schmackhaftesten aufgetischt werden können, ohne daß die Unwissenheit uns an unserm Bestreben recht zu thun jemahls wird hindern können.

Siebzehnter Abschnitt.

Das Einsalzen und Räuchern betreffend.

Unter den verschiedenen Mitteln, unsere Nahrung aus dem Thierreiche eine längere Zeit aufzubewahren, ist das Einsalzen und Räuchern eines der vorzüglichsten, und zwar weil es den Zweck des Aufbewahrens vollkommen erreicht, und weil das auf diese Art vorgerichtete Fleisch einen eigenen allgemein zusagenden Geschmack erhält.

Da diese letztbenannte Eigenschaft vorzüglich von der angewandten Beize abhängt und folglich sehr abweichend ausfallen kann, so müssen wir darauf bestehen, daß die folgende Vorschrift zu einer solchen Beize genau befolgt werde.

659. Die Behandlung der Schinken.

Es gibt Schinken von allen möglichen Größen, die Größe spricht aber niemahls zu ihrem Vortheil, daß sie sich besser halten lassen. Allein die kleinen von fünf bis sechs Pfund sind bey weiten die zartesten, und zwar aus dem sehr einleuchtenden Grunde, weil sie von jungen Thieren genommen werden, übrigens ist das starke Fett an einem Schinken ebenfalls nur reiner Verlust, denn das Fleisch eines nur einen halben Finger dick mit Fett bedeckten Schinkens, ist eben so mit diesem Fett durchwachsen, als einer, welcher drey Finger dickes Fett hat, und da eine Schnitte Fleisch mit einer halben Finger dicken Lage von Fett sehr gerne genossen, mehr Fett aber sorgfältig weggeschnitten wird, so ist eine dickere Specklage durchaus unnütz. Dieses vorausgeschickt, wollen wir nun zu unserer Aufgabe schreiten.

Digitized by Google

Das abgestochene Schwein von sechs und dreyßig bis vierzig Pfund Schwere wird nach dem sorglichen Entweiden und Reinigen auf beliebige Stücke zerhauen, und zwar nach der gewöhnlichsten Art der Länge nach mitten durch das Rückgrath durchgehauen oder gespalten, der Schenkel oder die Keile wird mit ein paar Finger breit an der Niere zum Schünken abgehauen. Die Lende wird zum Braten vorbehalten. Jetzt wird die Schulter herabgelöst und zum Schinken gelegt, dann wird die Brust bis zum Halse hin abgehauen und als Kaiserfleisch zum Schinken gethan, da hingegen die Rippen zu Carbonadeln und der Hals zum Heißsieden vorbehalten werden.

Das zum Selchen bestimmte Fleisch bleibt vier und zwanzig Stunden trocken liegen, nach dieser Zeit wird der Schinken mit gemeinem Salze, ein paar Löffelvoll ungefähr, eingerieben, und mit der Haut nach unten wieder vierundzwanzig Stunden liegen gelassen. Jetzt wird ein Viertelpfund Steinsalz mit eben so viel gemeinem Salz, ein Löffelvoll Salpeter, eben so viel Zucker und ein Löffelvoll Coriander, falls man diesem Geschmack nicht abgeneigt ist, zusammengestoßen, mit diesem zusammengesetzten Salze wird nun der von dem alten Salze abgetrocknete Schinken auf's Neue stark abgerieben, und in ein Fäßchen mit dem noch übrigen Salze gethan. Den andern Tag wendet man den Schinken um, und gießt einige Löffelvoll Wasser zu dem Salze, bis dieses zergehend eine Salzlacke bildet. Das Umwenden des Schinkens von einer Seite auf die andere wird zwölf Tage hindurch wiederhohlt, den dreyzehnten wird derselbe abgetrocknet und in einen Rauchfang, wo nur kalter Rauch an denselben schlagen kann, gehängt, doch so, daß derselbe nirgend anliege. Kann man den Rauch ununterbrochen durch Sägespäne und etwas Wachholderholz unterhalten, so ist der Schinken in sechs bis sieben Tagen geräuchert, ist dieses jedoch nicht der Fall, so muß derselbe oft vierzehn Tage bis drey Wochen im Rauchfange hängen. Man darf jedoch nicht außer Acht lassen, daß der Rauch nur kalt an die Wand schlage, denn im warmen Rauchfange müßte der Schünken zu Grunde gehen. Zu mehreren Schünken oder größerer Menge Fleisch wird das Salz nach der angegebenen Menge vermehrt.

Digitized by Google

660. Kaiserfleisch.

Zu Kaiserfleisch werden nur die Brüste und allenfalls die Rückchen von etwa 25pfündigen Schweinchen gebraucht. Die Behandlung bleibt dieselbe wie bey den Schinken, nur daß das Einsalzen und Räuchern eine kürzere Zeit in Anspruch nimmt, indem so eine Brust in vier Tagen eingesalzen und in eben so kurzer Zeit geräuchert ist.

661. Selchfleisch.

Unter Selchfleisch begreift man alles, was sich räuchern läßt, und so kann man Lenden, Schulter und Hals bekommen, welches Fleisch dann niedriger im Preise stehet. Das Einsalzen und Räuchern hat dasselbe mit den Schinken gemein.

662. Geräuchertes Rindfleisch.

Von dem Rinde werden vorzugsweise die Rippen und der Brustkern geräuchert, man unternimmt aber nie ein großes Stück allein einzusalzen, es müßte denn seyn, daß man es auf mehrere kleine abtheilen kann. Das Fleisch zum Räuchern muß von jungen, von vier bis sechs Jahren gut gemästeten Thieren seyn, denn sonst würde man an selbes die Forderung auf Mürbe und Wohlgeschmack ganz umsonst richten.

Das Einsalzen geschieht auf folgende Weise: es wird nähmlich auf zwanzig Pfund Fleisch vier Pfund gemeines Küchensalz, zwey Pfund fein gestoßenes Steinsalz, zwölf Loth Salpeter, und acht Loth Zucker zusammengemengt, das Fleisch mit diesem Gemenge stark eingerieben, und in eine Wanne gelegt; des andern Tages wird das Einreiben wiederhohlt, und wenn endlich das Salz auf diese Art aufgegangen ist, so wird das Fleisch in der sich gebildeten Salzlacke alle Tage umgewendet. Geschieht das Einsalzen aber im Winter, so muß es in einem etwas geheizten oder doch vor Frost gesicherten Zimmer geschehen, im Frühjahre sucht man dagegen die kältesten Orte aus, damit das Fleisch kalt genug habe. Nach solcher Temperatur richtet sich auch die Zeit des Einsalzens, so daß zwey Pfund kleine Stücke im Frühjahre oder Herbste zehn, im Winter aber

Digitized by Google

vierzehn Tage lang in der Salzlacke liegen müssen. Nach Verlauf dieser Zeit werden die Stücke aus der Salzlacke genommen, gut abgetrocknet und in einem kalten Rauchfang oder einer Rauchkammer aufgehängt, so zwar, daß kein Stück das andere berühre. Nach vierzehn Tagen bis drey Wochen, je nachdem der Rauch häufig und die Temperatur warm ist, muß das Fleisch herabgenommen und kann auch dann gleich verbraucht werden. Zum längeren Aufbewahren pflegt man es in kalten finstern Orten aufzuhängen, um es vor den Fliegen rein zu halten.

663. Geböckeltes Fleisch.

Das Fleisch jeder Art kann geböckelt werden, aber nicht jedes wird wohlschmeckend, und so wendet man dieses Einböckeln nur auf das Rindfleisch an, und zieht den Vortheil daraus, daß es Jahre lang frisch und wohlschmeckend ausdauert.

Zu dem Einsalzen bedient man sich auf fünfzig Pfund, zu vierpfündigen Stücken geschnittenes Rindfleisch, sechs Pfund Kochsalz, fünf Pfund Steinsalz nebst acht Loth Wachholderbeeren, das Steinsalz wird fein gestoßen, mit dem Kochsalz vermischt, und das Fleisch mit diesem Gemenge recht tüchtig von allen Seiten eingerieben und in ein Fäßchen zusammengelegt. Des andern Tages wird das Fleisch wieder eingerieben, und zwar mit dem vom vorhergehenden Tage übrig gebliebenen und nun mit den noch übrigen sechs Pfund gemengten Salze; am dritten Tage wieder und so fort, bis das Salz auf den zwölften Theil verrieben und in Salzlacke verwandelt ist. Jetzt wird der Boden eines angemessenen Fäßchens mit Salz bestaubt, und das Fleisch fest an einander gelegt und zusammengepreßt, die Salzlacke darüber gegossen, das übrige Salz darauf gethan, das Fäßchen zugemacht, und an einen kalten Ort gestellt. So besorgt und das Gefäß alle zwey Tage umgewendet, läßt sich dieses Fleisch gegen zwey Jahre wohlschmeckend erhalten. Wird das Fäßchen einmahl angegriffen, so muß man die Vorsicht gebrauchen, nach einem jeden Herausnehmen das übrige mit Gewichten zu beschweren daß die Lacke das Fleisch bedecke, wodurch dasselbe vor dem Ankaufen geschützt wird.

664. Geböckelte Rindzunge.

Die Rindzungen werden ganz so behandelt wie das vorhergehende Böckelfleisch, mit dem kleinen Unterschiede, daß man zu der Salzlacke ein paar Handvoll gestoßene Wachholderbeeren zuzusetzen pflegt. Ein Theil überstoßener Coriander zugesetzt, erhöhet ebenfalls den Geschmack des bepöckelten Fleisches.

Man wird jedoch seine Rechnung nicht finden, wenn man das erste beste Fleisch einböckeln wollte, denn jenes von alten oder durch starke Arbeiten abgenutzten Thieren, wenn sie auch sehr fett gemästet würden, taugt durchaus nicht zu dieser Bereitung, weil ein solches Fleisch unter allen Gestalten hart und unschmackhaft, und nicht selten unverdaulich bleibt.

Achtzehnter Abschnitt.

Das Brotbacken betreffend.

Wenn wir vom Brotbacken sprechen, so wollen wir weniger die weltbekannte Bereitung desselben aus einander setzen und beleuchten, als vielmehr auf die wichtigsten Puncte derselben aufmerksam machen, überzeugt, daß, wenn diese gut beobachtet werden, das Brot jeder Art vollkommen gelingt, das heißt: locker, schmackhaft und leicht verdaulich, daher gesund und gut nährend ausfällt.

665. Gewöhnliches Hausbrot.

Zu dem so genannten Haus- oder Landbrot wird Kornmehl verwendet, dasselbe soll jedoch, nachdem die Kleye abgesondert ist, nur zu einerley Mehl vermahlt und nicht etwa Auszug gemacht werden, indem das zum Brote bestimmte Mehl sodann schwarz und um so weniger kräftig ausfallen müßte. Nach dem Mahlen muß das Mehl an einem luftigen trockenen Orte gegen sechs Wochen lang trocken liegen, während welcher Zeit man es oft auflockert, und insbesondere in den ersten acht Tagen, damit es sich nicht erwärmt und keinen üblen Ge-

Digitized by Google

ruch annimmt; eben so muß man darauf sehen, daß kein Ungeziefer, als Fliegen, Würmer und Mäuse hinzukommen, und dasselbe verunreinigen oder davon zehren.

Von einem solchen Mehle siebt man nun eine beliebige Menge in einen Tog (Mulde), und läßt es an einem warmen Orte lauwarm werden. Angenommen, man wollte das Brot in einer Röhre oder sonst einem kleinen Backofen backen, so würde ein Achtel hinreichen. In dieses wird nun ein Seidel dickflüssige durchgeseihte Bierhefen (Germ) nebst eine halben Maß lauwarmes Wasser gegossen, und in der Mitte des übrigen Mehles zu einem halbdicken Teig verrührt, und genau mit einem warmen Tuche bedeckt, so lange gehen gelassen, bis der Teig oder der so genannte Dampfel noch einmahl so hoch geworden ist, oder seine Masse sich verdoppelt hat; dann werden zwey Händevoll Salz hineingethen, und so viel lauwarmes Wasser nachgegossen, bis das ganze Mehl, wovon man eine kleine Handvoll zum Stauben bey Seite legt, sammt dem erst erwähnten zu einem ziemlich festen Teig angemacht, und bis zu einem gewissen Feinwerden des Teiges geknetet ist. Aus diesem Teige werden nun zwey bis drey Leibe, rund oder lang, gleichviel, gemacht, und in eine aus Stroh geflochtene und mit Mehl bestaubte Mehlschüssel (Backsimperl) gethan, mit einem warmen Tuche belegt, und lauwarm zum Gehen gestellt. Während diesem wird der Ofen geheizt, welches bey einem kleinen oder einer Röhre gegen drey Viertelstunden braucht; wenn das Holz auf Gluth zerfallen ist, so wird dieselbe aus einander und besonders zur Mündung geschürt, und das Feuerchen angelegt, damit die Hitze nicht so leicht entweichen kann. Nach einer Viertelstunde wird endlich der Ofen gepuzt, der Boden desselben aber besonders mit einem Ausstreicher und naßgemachten Besen abgestaubt, und nach fünf Minuten, wenn die erste Hitze gefallen, das Brot eingeschossen; bevor man es jedoch einschießt, wird dasselbe über die Brotschaufel gestürzt, und nach dem Aufheben der Mehlschüssel mit Wasser abgespült, dann im zugemachten Ofen gebacken. Dieses Backen kann anderthalb Stunden lang dauern, dann wird das Brot herausgenommen, mit einem Bartwische wieder mit Wasser überstrichen, wodurch dasselbe den gefälligen Glanz bekommt, und an einen kühlen Ort zum Auskühlen gestellt.

Digitized by Google

Ist einmahl der Brotteig mit Bierhefe oder Germ bereitet worden, so kann man dann fernerhin das Brot mit Sauerteigmachen. Man darf nähmlich nur ein faustgroßes Stück von diesem Teig in den Brottrog bis zum nächsten Backen aufbewahren; dann wird das Stück sauer gewordenen Teiges klein gebrochen und mit lauwarmem Wasser begossen, damit der Teig aufweichen kann; ist dieses erfolgt, so wird die Arbeit ganz so, wie sie vorhergehend angegeben worden, vorgenommen.

Die Hauptrücksichten beym Brotbacken betreffen vorüglich das trockene, im Winter warmgestellte Mehl, gute Germ oder Sauerteig und gehöriges Aufgehen, endlich das Wasser des Teiges, damit derselbe nicht zu dick und nicht zu weich ausfalle, und welches man dadurch auszumitteln sucht, daß man ein Stück Teig ganz ballt und dahin stellt: fällt diese Kugel auf die Hälfte nieder, so war das Verhältniß zwischen Mehl und Wasser gut gewählt. Schießlich müssen wir auf das Kneten (den Teig gut durch einander machen) aufmerksam machen, denn durch dasselbe geschieht die genaue und nothwendige Mischung, wodurch wieder das vollkommene Gehen und das fein Lockere des Brotes bedingt wird.

666. Erdäpfelbrot.

Auf eine Schüsselvoll Mehl werden eine Schüsselvoll Erdäpfel weichgekocht, geschält und mit einem Nudelwalker recht fein zerquetscht, so daß sie einen Teig bilden; jetzt wird das Mehl mit dem Erdäpfelbrey gemengt, und die Arbeit wie bey dem vorhergehenden Brote vorgenommen, nur daß man weit weniger Wasser anwenden darf, indem die gekochten Erdäpfel ohnehin viel wässerige Theile enthalten. Das dort anempfohlene Kneten ist hier von noch größerer Wichtigkeit, als selbst bey dem vorhergehenden; das Brot geräth vortrefflich, wird sehr locker, leicht, weiß und schmackhaft, hat jedoch den Nachtheil, vielleicht den einzigen, daß es leicht austrocknet, und sich daher nicht so lange aufbewahren läßt, wie jenes, welches aus Kornmehl bereitet wird.

Digitized by Google

Neunzehnter Abschnitt.

Das Aufbewahren der Früchte und Speisen betreffend.

Vor nicht gar langer Zeit hat ein gewisser Appert in Paris eine Abhandlung über Aufbewahrung der Früchte und anderer Nahrungsmittel, durch Einwirkung der Hitze, herausgegeben, welche Schrift sowohl durch ihre Neuheit als durch die Zweckmäßigkeit und Realität ihres beabsichtigten Nutzens mit Beyfall aufgenommen worden war.

Späteren Versuchen zu Folge ist das angegebene schwierige Verstopfen der Flaschen mit Kork ganz beseitiget, und statt dessen das Verbinden mit Schweinsblasen eben so wirksam befunden worden. Wir wollen nun einige der brauchbarsten Vorschriften liefern, und nebst den Appert'schen auch unsere und andere Erfahrungen und Methoden hierher setzen.

667. In Flaschen aufbewahrte Zwetschken.

Man sucht die gut gereiften aber noch nicht weich gewordenen und gesunden Zwetschken sorgsam aus, und gibt solche in eine Flasche mit einem weiten Halse ganz voll; die Flasche wird mit mit befeuchteter Schweins-, wohl auch Rindsblase fest überbunden, und über dieses noch ein Stückchen feine Leinwand und wieder eine Blase gebunden, um ja recht sicher zu seyn, daß keine Luft in oder aus der Flasche kommt. Jetzt werden mehrere Flaschen mit Stroh umwunden, damit, bey etwaigem Zerspringen einer Flasche, die übrigen nicht beschädigt werden können, in einen Topf gestellt, mit kaltem Wasser bis zum Hals der Flaschen angefüllt, ins Kochen gebracht und eine halbe Stunde lang gekocht, dann zur Seite kaltgestellt. Nach dem völligen Auskühlen werden die Flaschen abgetrocknet und an einem kalten, vorzüglich aber trockenen Orte aufbewahrt, in welchem Zustande sie sich mehrere Jahre hindurch frisch und wohlschmeckend erhalten lassen.

Digitized by Google

668. Kirschen in Flaschen aufzubewahren.

669. Mirabellen in Flaschen aufzubewahren.

Die Kirschen und Mirabellen werden den vorhergehenden Zwetschken ganz gleich behandelt. Man darf jedoch nicht außer Acht lassen, daß die Frucht vollkommen gesund, aber nicht zu reif sey, und das Verbinden der voll gefüllten Flaschen sorgsam und fest geschehe.

670. Marellen in Flaschen aufzubewahren.

Man wählt die gereiften, aber noch etwas harten und ganz gesunden Marellen, spaltet sie von einander, nimmt die Kerne heraus, schält das Fleisch sorgfältig und gibt es in die Flasche; ist diese voll gefüllt, so wird sie mit naßgemachter Rindsblase fest gebunden, über diesen ersten Verband kommt ein Stückchen Leinwand, dann noch eine Blase, welche über die erste festgebunden wird. Hierauf werden mehrere Flaschen mit naßgemachtem Stroh umwunden, in einen großen Topf gestellt, mit kaltem Wasser bis an den Hals der Flaschen angefüllt, und ins Kochen gebracht. Nach einer halben Stunde wird der Topf bey Seite gestellt, und die Flaschen nach dem völligen Auskühlen an einem möglichst trockenen und kalten Orte aufbewahrt, in welchem Zustande diese Frucht Jahre lang aushält.

671. Pfirsiche in Flaschen aufzubewahren.

672. Birnen in Flaschen aufzubewahren.

Diese beyden Obstsorten gehen ganz nach der gegebenen Anweisung zu den Marellen, nur daß die Pfirsiche noch etwas fester oder unreifer seyn müssen als die erstern, weil sie sonst zu weich werden und aus einander fahren würden.

Auf die gegebene Weise werden alle Obstsorten behandelt, mit dem Unterschiede, daß die kleinkernigen, als Weinbeeren, Johannisbeeren u. dgl., nur eine Viertelstunde lang zu kochen haben.

Bey dem Gebrauche dieser Obstsorten wird dasselbe mit hinlänglich gestoßenem Zucker belegt, und gleich in der aufgemachten Flasche in heißem Wasser gehitzt, dann in die Schale gestürzt und aufgetragen.

Digitized by Google

673. Das Rindfleisch in Flaschen aufzubewahren.

Das Rindfleisch wird zu diesem Endzweck über die Hälfte weichgekocht, die Brühe wird gleich Anfangs recht sorgsam abgeschäumt und klar gekocht, dann wird das gebräuchliche Grünzeug hineingethan. Wenn nun das Fleisch auf dem besagten Punct ist, so wird es in so kleine Stücke geschnitten, daß man es in die dazu bestimmten Flaschen schieben kann; die Brühe wird sehr rein durch ein Tuch geseiht, und nach einigem Auskühlen über das Fleisch gegossen, und zwar bis auf drey Finger unter den Hals der Flasche. Jetzt wird dieselbe mit einer naßgemachten Blase fest verbunden, über diese Blase kommt feine reine Leinwand und noch eine Blase, und es wird noch einmahl fest überbunden. Diese Flaschen werden nun, mit feuchtem Stroh umwunden, in einen angemessenen Topf gestellt, mit kaltem Wasser bis an den Hals angefüllt, und eine halbe Stunde lang gekocht, sodann sammt dem Topfe kaltgestellt. Hierauf werden die Flaschen an einem kalten, vorzüglich aber trockenen Orte aufbewahrt, wo sich das Fleisch und die Brühe vollkommen wohlschmeckend erhalten.

Auf diese Weise lassen sich alle mögliche Nahrungsmittel lange frisch erhalten, und können uns daher auf mancherley Weise erfreuen und erquicken.

674. Das Aufbewahren der Eyer.

Man hat schon lange in Erfahrung gebracht, daß bey Mangel an Luft keine Verwesung, wie überhaupt keine Veränderung in organischen Schöpfungen Statt finden könne. Diesen gegebenen Fingerzeig benutzend, hat man mehrere Methoden versucht, aus denen sich vorzüglich jene von der Madame Daru, gebornen Pellet, auszeichnet.

Man bindet nähmlich gebrannten und feingestoßenen Gyps in ein Beuteltuch, taucht ein frischgelegtes Ey in Wasser, und bestaubt es sogleich mit dem Gyps, welcher das Wasser schnell einschluckt und so die Poren der Eyerschalen verklebt, und solche daher luftdicht macht. Dieses Anfeuchten und Bestauben kann man wiederhohlen, um ja seiner Sache recht sicher zu seyn; nach einigem Abtrocknen werden die Eyer in einen Topf oder sonst ein Gefäß gethan, und an einem kalten Orte

Digitized by Google

aufbewahrt, welches von einem halben Jahre zum andern vollkommen gut gelingt. Die schicklichste Zeit, die Eyer aufzubewahren, ist die des Septembers.

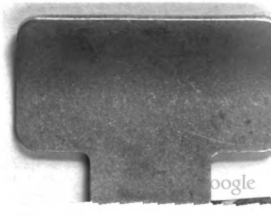
675. Das Aufbewahren der frischen Butter.

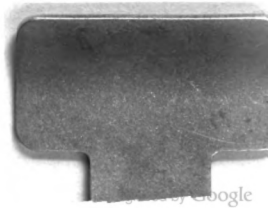
In Frankreich, in den Niederlanden, in England und in unserm nördlichen Deutschland wird die Butter mittelst des Einsalzens aufbewahrt. Zu diesem Endzweck wird die frisch bereitete Butter im Monath August und September, nach gehörigem Schlagen und sorglichem Waschen, mit feinem reinen Salze, vier Loth auf ein Pfund Butter gerechnet, genau vermengt, dann in steinerne Töpfe fest eingelegt, obenauf mit Salz bestreut, mit etwas Wasser benetzt, und genau bedeckt in einem kalten aber trockenen Keller aufbewahrt. Bey dem jedesmahligen Gebrauch wird diese Butter in frischem Wasser von dem zu vielen Salze ausgewaschen.

Bey uns wird die Butter zu Schmalz umgestaltet, und so Jahre lang aufbewahrt: dieses Auslassen (Aussieden) muß jedoch behutsam und mit vieler Geduld vor sich gehen, weil sonst das Schmalz speckig wird und sich nicht lange halten läßt, ohne ranzig zu werden. Zu diesem Behufe läßt man die frischgeschlagene Butter in einem Topfe langsam zergehen, dann aber so lange langsam kochen, bis das Schmalz wie das reinste Öhl klar und durchsichtig wird; dann wird nach einigem Auskühlen dieses Schmalz in ein anderes Gefäß, vorzüglich in Steingeschirr, von dem dicken Satze abgeseiht, und genau bedeckt, kalt und trocken gestellt.

Noch eine andere Manier, die Butter aufzubewahren, ist diese: Man füllt einen Topf über die Hälfte mit frischer Butter, und setzt diesen Topf in einen andern, der um etwas größer ist, füllt den Zwischenraum der beyden Töpfe mit kaltem Wasser, und stellt sie so in die Nähe des Feuers, damit das Wasser lauwarm wird und bleibt; in sechs Stunden ist die Butter krystallrein geschmolzen, und wird nun von dem dicken Satze in ein Steingeschirr abgeseiht, nach dem Auskühlen verbunden und kaltgestellt. Wenn man nach einer längeren Zeit diese Butter in kuhwarmer Milch gut knetet, so bekommt sie wieder den Geschmack der völlig frischen.

Digitized by Google





Digitized by Google